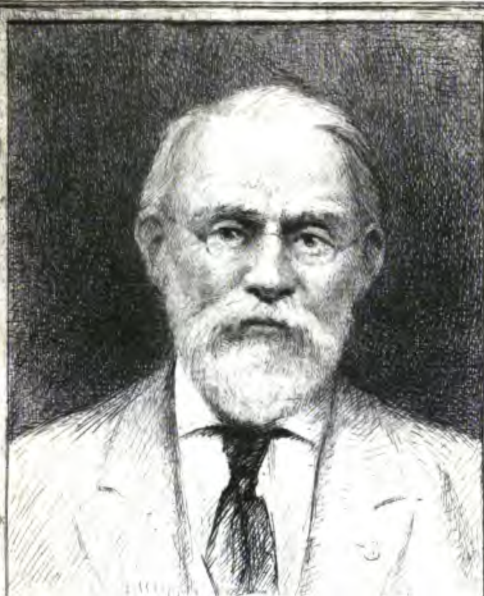
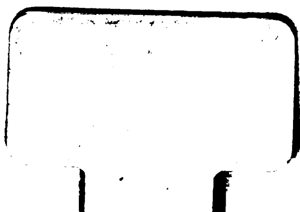




ALMANACH OU ANNUAIRE

DE

L'HORTICULTEUR NANTAIS

ET DES

DÉPARTEMENTS DE L'OUEST,

Pour l'Année 1855.

Ouvrage publié par une Commission Spéciale, et sous les Auspices de la Société d'Horticulture de Nantes.

CINQUIÈME ANNÉE.



NANTES,
IMPRIMERIE DE VINCENT FOREST,
PLACE DU COMMERCE, 1.

1855.

COMMISSION DE L'ANNUAIRE.

MM. LE SANT, ✻ *Président*, place du Pilori, 10.
AUGÉ DE LASSUS, *Secrétaire*, rue Kervégan.
DE LAMARE, place Graslin, 3.
DUCOUDRAY-BOURGAULT, rue Cambronne, 2.
DUGUÉ-BRIEUGNE, rue de Clisson, 2.
HUET-DAGUZON, boulevard Saint-Aignan, 12.
LEFIÈVRE père, au Bourg-Fumé, 24.
MOUNIOT, rue Contrescarpe, 9.
NERRIÈRE, place Viarme, 27.

AVIS ESSENTIELS.

L'Annuaire Horticole ne se vend que 50 centimes, pendant l'année pour laquelle il a été publié. Le prix des années antérieures s'élève d'autant plus que les exemplaires qui restent sont moins nombreux.

L'Éditeur est autorisé à annexer, pour son compte et en son nom privatif, à chacun des numéros de l'Annuaire, les annonces commerciales ayant un rapport quelconque avec l'Horticulture.

SAISONS.

Le Printemps commence le 21 Mars à 4 h. 16 m. du matin.
L'Été commence le 22 Juin à 0 h. 58 m. du matin.
L'Automne commence le 23 Septembre à 3 h. 9 m. du soir.
L'Hiver commence le 22 Décembre à 0 h. 59 m. du matin.

ÉCLIPSES.

Le 2 Mai, Eclipse totale de Lune visible à Nantes; commencement à 2 h. 23 m. du matin; fin à 6 h. 4 m. du matin.
Le 16 Mai, Eclipse partielle de Soleil invisible à Nantes.
Le 25 Octobre, Eclipse totale de Lune, en partie visible à Nantes; commencement à 5 h. 58 m. du matin; fin de l'Eclipse à 9 h. 24 m. du matin.
Le 9 Novembre, Eclipse partielle de Soleil invisible à Nantes

COMPUT ECCLÉSIASTIQUE

Période Julienne..... 6568
Cycle solaire......... 16
Épacte.............. XII.
Indiction romaine.... 13
Lettre Dominicale ... G.

Quatre Temps.

Février, 28, Mars, 2 et 3.
Mai, 30, Juin, 1 et 2.
Septembre, 19, 21 et 22.
Décembre, 19, 21 et 22.

Fêtes Mobiles.

Septuagésime, 4 Février.
Cendres, 21 Février.
PAQUES, 8 Avril.
Rogations, 14, 15 et 16 Mai.
ASCENSION, 17 Mai.
PENTECÔTE, 27 Mai.
Trinité, 3 Juin.
1er Dimanche de l'Avent, 2 Décembre.

Fêtes Transférées.

Epiphanie, 7 Janvier.
Fête-Dieu, 10 Juin.

TABLE DES PLUS GRANDES MARÉES DE 1855.

Phases de la Lune.	DATES.	SYZYGIE. h. m.	Hauteur de la Marée.	Phases de la Lune.	DATES.	SYZYGIE. h. m.	Hauteur de la Marée.
P. L..	3 janv... à	8 28 m	0,72	N. L.	14 juillet.. à	4 10 m.	0,72
N. L..	18	8 47 m.	0,94	P. L.	29	6 30 m.	0,97
P. L..	2 février.	3 51 m.	0,77	N. L.	12 août ...	7 2 s.	0,77
N. L..	16	6 57 s.	1,08	P. L.	27	1 30 s.	1,09
P. L.	3 mars..	10 17 s.	0,87	N. L.	14 septem..	11 1 m.	0,85
N. L..	18	4 55 m.	1,11	P. L.	25	9 35 s.	1,14
P. L..	2 avril...	2 38 s.	0,92	N. L.	11 octobre.	3 33 m.	0,89
N. L..	16	3 14 s.	1,02	P. L.	26	7 36 m.	1,05
P. L..	2 mai ...	4 13 m.	0,91	N. L.	9 novembre	7 40 s.	0,87
N. L..	16	2 23 m.	0,87	P. L.	23	8 1 s.	0,89
P. L..	31	2 57 s.	0,87	N. L.	9 décembre	10 27 m.	0,84
N. L..	14 juin ...	2 38 s.	0,74	P. L.	23	10 48 m.	0,77
P. L..	29	11 23 s.	0,88				

Les plus fortes marées auront lieu les 16 Février, 18 Mars, 16 Avril, 27 Août, 25 Septembre et 25 Octobre.

Quand le baromètre est au-dessous du variable, les grandes marées ne sont jamais dangereuses.

JANVIER

Pleine Lune	le 3 à	8 heures	28 minutes	du matin.
Dernier Quartier	le 11 à	0	23	du soir.
Nouvelle Lune	le 18 à	8	47	du matin.
Premier Quartier	le 25 à	1	48	du matin.

Les jours croissent de 32' le matin et 32' le soir.

JOURS DU M	J. DE LA SEMAIN	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	lundi	CIRCONCISION.	1	365
2	mardi	st Basile, év.	2	364
3	mercr.	ste Géneviève,	3	363
4	jeudi	ste Angèle, v.	4	362
5	vend.	st Edouard, roi	5	361
6	samed	EPIPHANIE.	6	360
7	1 DIM.	ste Mélanie.	7	359
8	lundi	st Lucien, év.	8	358
9	mardi	st Adrien, ab.	9	357
10	mercr	st Camille.	10	356
11	jeudi.	ste Hortense.	11	355
12	vend.	st Benoît-Bisc.	12	354
13	samed	st Léonce, év.	13	353
14	2 DIM.	st Hilaire, év.	14	352
15	lundi	st Maur, ab.	15	351
16	mardi	ste Priscille, m.	16	350
17	mercr.	st Antoine, ab.	17	349
18	jeudi	Ch. s. Pierre R.	18	348
19	vend.	st Sulpice, év.	19	347
20	samed	ss. Sébast., Fab.	20	346
21	3 DIM.	ste Agnès, v.	21	345
22	lundi	st Vincent.	22	344
23	mardi	s. Ildefonse.	23	343
24	mercr.	st Timothée.	24	342
25	jeudi	Conv. st. Paul.	25	341
26	vend.	st Cyrille, év.	26	340
27	samed	st Julien.	27	339
28	4 DIM.	st Paulin.	28	338
29	lundi	st Franç. de S.	29	337
30	mardi	ste Bathilde.	30	336
31	mercr.	ste Eudoxie, m.	31	335

Riché (François-Joseph), né en 1675, à Beaumont-lès-Tours (Indre-et-Loire), mort à Paris, le 12 Janvier 1838. Ce savant praticien dirigea successivement les cultures de l'aïeul des Audibert, de la princesse de Condé et du Jardin des Plantes de Paris.

FÉVRIER.

Pleine Lune	le 2 à	3 heures	51 minutes	du matin.
Dernier Quartier	le 10 à	3	10	du matin.
Nouvelle Lune	le 16 à	6	57	du soir.
Premier Quartier	le 23 à	5	43	du soir.

Les jours croissent de 44' le matin et 44' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	jeudi	st Ignace, év	32	334
2	vend.	PURIFICATION.	33	333
3	samed	st Blaise.	34	332
4	DIM.	*Sept.* ste Jeann.	35	331
5	lundi	ste Agathe,	36	330
6	mardi	st Amand.	37	329
7	mercr.	ste Julienne	38	328
8	jeudi	st Jean de Mat.	39	327
9	vendr.	ste Apolline.	40	326
10	samed	ste Scolastique	41	325
11	DIM.	*Sex.* st Desiré,	42	324
12	lundi	st Fulgence.	43	323
13	mardi	ste Eulalie.	44	322
14	mercr.	st Valentin, m.	45	321
15	jeudi.	st. Faustin, m.	46	320
16	vend.	ste Julie.	47	319
17	samed	st Théodule. m	48	318
18	DIM.	*Quinq* st Simé.	49	317
19	lundi.	st Boniface.	50	316
20	mardi.	st Léon.	51	315
21	mercr.	CENDRES.	52	314
22	jeudi	ste Isabelle.	53	313
23	vend.	ste Floren. *Vig*	54	312
24	samed	st Matthias.	55	311
25	1 DIM.	*Quad.* st Césa.	56	310
26	lundi	st Alexandre.	57	309
27	mardi	ste Honorine.	58	308
28	mercr.	st Romai *Q.T.*	59	307

Balbis (Jean-Baptiste), né en Piémont, mort à Paris, le 13 Février 1831, à l'âge de 70 ans. Ce botaniste fort distingué était directeur du Jardin des Plantes de Lyon; il a publié une *Flore Lyonnaise*, et plusieurs ouvrages sur les plantes d'Italie.

MARS.

Pleine Lune le 3 à 10 heures 17 minutes du soir.
Dernier Quartier le 11 à 2 9 du soir.
Nouvelle Lune le 18 à 4 55 du matin.
Premier Quartier le 25 à 11 35 du matin.
Les jours croissent de 54' le matin et 54' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	jeudi	st Aubin.	60	306
2	vend.	80 ss Mar *Q.T.*	61	305
3	samed	st Guign. *Q.T.*	62	304
4	2 Dim.	*Rem* st Casim.	63	303
5	lundi	st Adrien.	64	302
6	mardi	ste Colette.	65	301
7	mercr.	ste Félicité.	66	300
8	jeudi	ste Rose.	67	299
9	vend.	st Grég. de N.	68	298
10	samed	st Emilien	69	297
11	3 Dim.	*Oculi.* st Vinc.	70	296
12	lundi	st Pol de Léon.	71	295
13	mardi	ste Euphrosie.	72	294
14	mercr.	ste Mathilde.	73	293
15	jeudi	st Zacharie.	74	292
16	vend.	st Cyrille.	75	291
17	samed.	st Patrice.	76	290
18	4 Dim.	*Lœt* st Alexa.	77	289
19	lundi	st Joseph	78	288
20	mardi	ste théodosie.	79	287
21	mercr.	ste Clémence.	80	286
22	jeudi	st Octavien.	81	285
23	vend.	st Victorien.	82	284
24	samed.	ste Catherine.	83	283
25	Dim.	Passion annon.	84	282
26	lundi.	st Théodore.	85	281
27	mardi	st Robert.	86	280
28	mercr.	st Gontran.	87	279
29	jeudi	st Victorin, m.	88	278
30	vend.	st Jean-Clima.	89	277
31	samed.	st Benjamin.	90	276

Lobel **(Mathias), né à Lille, département du Nord, et mort à Highgate, près Londres, le 3 Mars 1816, fut un des plus célèbres botanistes et des plus savants horticulteurs de son époque, introducteur en Europe du genre *Lobelia*.**

AVRIL.

Pleine Lune	le 2	à 2	heures 38	minutes	du soir.
Dernier Quartier	le 9	à 9	46		du soir.
Nouvelle Lune	le 16	à 3	14		du soir.
Premier Quartier	le 24	à 6	6		du matin.

Les jours croissent de 49' le matin et 49' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	DIM.	RAMEAUX.	91	275
2	lundi	st Franç. de P.	92	274
3	mardi	st Irène.	93	273
4	mercr.	st. Justin.	94	272
5	jeudi	st Vincent Fer.	95	271
6	vend.	*Vendredi Saint*	96	270
7	samed	st Célestin, p.	97	269
8	DIM.	PAQUES.	98	268
9	lundi	st Gaucher.	99	267
10	mardi	st Saturnin.	100	266
11	mercr.	st Maxime, m.	101	265
12	jeudi	st Isaac.	102	264
13	vend.	st Jules, pape.	103	263
14	samed	st Tiburce.	104	262
15	1 DIM.	*Quas.* st Justin	105	261
16	lundi.	st Patern, év.	106	260
17	mardi.	st Fortunat, m.	107	259
18	mercr.	st Parfait.	108	258
19	jeudi.	st Léon, pape.	109	257
20	vend.	ste Gemme, m.	110	256
21	samed.	st Anselme.	111	255
22	2 DIM.	ste Opportune.	112	254
23	lundi.	st George.	113	253
24	mardi.	st Robert, abbé	114	252
25	mercr.	st Marc, *abst.*	115	251
26	jeudi.	st Marcellin, p.	116	250
27	vend.	st Anthime, év.	117	249
28	samed.	st Prudence, é.	118	248
29	3 DIM.	ste Marie Egyp.	119	247
30	lundi.	st Eutrope, év.	120	246

Tripet (Jacques-Isidore), né à Paris en 1782, et mort le 8 Avril 1838. Il s'est rendu célèbre par la culture des tulipes, dont ses semis ont enrichi nos collections de plus de deux cents variétés remarquables.

MAI.

Pleine Lune	le 2	à 4 heures	13 minutes	du matin.
Dernier Quartier	le 9	à 3	11	du matin.
Nouvelle Lune	le 16	à 2	23	du matin.
Premier Quartier	le 24	à 0	12	du matin.
Pleine Lune	le 31	à 2	57	du soir.

Les jours croissent de 38' le matin et 38' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	mardi	ss. Philippe. J.	121	245
2	mercr.	st Athanase.	122	244
3	jeudi	Inv. de ste Cr.	123	243
4	vend.	st Méréal, m.	124	242
5	samed	st Pie, pape.	125	241
6	4 Dim.	st Jean Por. L.	126	240
7	lundi	st Stanislas.	127	239
8	mardi	st Aglaé.	128	238
9	mercr.	st Grég. de N.	129	237
10	jeudi	st Antonin, év.	130	236
11	vend.	st Gildas, ab.	131	235
12	samed	S. des ss D. et R.	132	234
13	5 Dim.	st Mamert, év.	133	233
14	lundi	*Rog. abs.* st Ho.	134	232
15	mardi	st Isidore.	135	231
16	merc.	st Jean Dam.	136	230
17	jeudi.	Ascension.	137	229
18	vendr.	st Venant.	138	228
19	samed	st Yves.	139	227
20	6 Dim.	st Méen.	140	226
21	lundi.	st Bernardin.	141	225
22	mardi	st Emile.	142	224
23	mercr.	st J.-F. Régis.	143	223
24	jeudi	ss Don. et Roc.	144	222
25	vend.	st Augustin.	145	221
26	samed.	st Phili. *vig. j.*	146	220
27	Dim.	PENTECOTE.	147	219
28	lundi.	st Guillaume.	148	218
29	mardi	st Maximin, é.	149	217
30	mercr.	C. de st. P. *Q. T.*	150	216
31	jeudi	st Molf.	151	215

Du Petit-Thouars (Aubert), né au château de Boumois, en Anjou, et mort le 12 Mai 1831, dans sa 75me année. Il dirigea la pépinière du Roule, pendant vingt ans, avec autant de zèle que d'habileté; la suppression de cet Etablissement lui porta un coup mortel.

JUIN.

Dernier Quartier le 7 à 7 heures 57 minutes du matin.
Nouvelle Lune le 14 à 2 38 du soir.
Premier Quartier le 22 à 5 1 du soir.
Pleine Lune le 29 à 11 23 du soir.

Du 1er au 21 les jours croissent de 16' et du 21 au 30 ils déc. de 2'.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	vend.	st Jouin, *Q. T.*	152	214
2	samed	st Pothin. *Q. T.*	153	213
3	1 Dim.	*Trinité.*	154	212
4	lundi	ste Clotilde	155	211
5	mardi	st Liphard.	156	210
6	mercr.	ste Félicité.	157	209
7	jeudi	Fête-Dieu.	158	208
8	vend.	st Médard, év.	159	207
9	samed	st Boniface.	160	206
10	2 Dim.	Sacré-C.	161	205
11	lundi	ste Marguerite	162	204
12	mardi	st Barnabé.	163	203
13	mercr.	st Antoine, m.	164	202
14	jeudi	st Ant. de Pad.	165	201
15	vend.	st Abraham.	166	200
16	samed.	s. Similien.	167	199
17	3 Dim.	s Cyr et ste Jul	168	198
18	lundi	st Hervé.	169	197
19	mardi	ss. Gervais, P.	170	196
20	mercr.	st Méen.	171	195
21	jeudi	Sac Cœur de J.	172	194
22	vend.	st Paulin, év.	173	193
23	samed	ste Christ. *Vig.*	174	192
24	4 Dim.	s. Jean-Bap.	175	191
25	lundi	ste Pazanne, v.	176	190
26	mardi	st Gohard, év.	177	189
27	mercr.	st Irénée, év.	178	188
28	jeudi	st Léon. *V. J.*	179	187
29	vend	ss Pierre, Paul.	180	186
30	samed.	Com. de s. Paul	181	185

Juery (Jean-François), né à Toulouse, et mort dans la même ville, le 29 Juin 1834, âgé de 64 ans; le département de la Haute-Garonne doit à ce modeste agriculteur, la découverte et la culture du trèfle incarnat (*farouch* ou *foin rouge tardif*).

1*

JUILLET.

Dernier Quartier	le 6 à	1 heure	37 minutes	du soir.
Nouvelle Lune	le 14 à	4	10	du matin.
Premier Quartier	le 22 à	7	59	du matin.
Pleine Lune	le 29 à	6	30	du matin.

Les jours décroissent de 28' le matin et 28' le soir.

JOURS DU M	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	5 DIM.	st Gal, év.	182	184
2	lundi	VISITATION.	183	183
3	mardi	st Bertrand, é.	184	182
4	mercr.	ste Berthe.	185	181
5	jeudi	st Zoé, mart.	186	180
6	vend.	ste Lucie.	187	179
7	samed	st Félix, év.	188	178
8	6 DIM.	st Martial, év.	189	177
9	lundi	st Ephrem, d.	190	176
10	mardi	ste Félicité.	191	175
11	mercr.	st Benoît.	192	174
12	jeudi	st Jean de Gua.	193	173
13	vend.	st Eugène, év.	194	172
14	samed	st Bonaventure	195	171
15	7 DIM.	st Henri, emp.	196	170
16	lundi	N.-D. du M. C.	197	169
17	mard.	ste Marcelline	198	168
18	mercr.	st Thomas d'A.	199	167
19	jeudi	st Vincent de P.	200	166
20	vend.	ste Marguerite	201	165
21	samed	st Victor, mar.	202	164
22	8 DIM.	ste Magdeleine	203	163
23	lundi	ste Brigitte.	204	162
24	mardi	ste Christine.	205	161
25	mercr.	ss Jacq., Christ.	206	160
26	jeudi	s Joach., ste A.	207	159
27	vend.	st Brevin, év.	208	158
28	samed	st Nazaire, év.	209	157
29	9 DIM.	st Guillaume.	210	156
30	lundi	st Germain, é.	211	155
31	mardi	st Ignace de L.	212	154

D'Ailly (Gaspard), l'un de nos meilleurs agronomes praticiens, né à Trappes (Seine-et-Oise), le 30 Mars 1758, et mort le 30 Juillet 1834. Il cultiva successivement, et d'une manière exemplaire *le domaine de Trappes, la ferme de Satory et celle de Bois-d'Arey.*

AOUT.

Dernier Quartier le 4 à 9 heures 30 minutes du soir.
Nouvelle Lune le 12 à 7 2 du soir.
Premier Quartier le 20 à 8 43 du soir.
Pleine Lune le 27 à 1 30 du soir.

Les jours décroissent de 48' le matin et 48' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	mercr.	s Pierre ès liens	213	153
2	jeudi	st Friard, e.	214	152
3	vend.	Inv. de st Etien.	215	151
4	samed	st Dominique.	216	150
5	10 D.	st Samsom, év.	217	149
6	lundi	Trans. de N. S.	218	148
7	mardi	st Sixte, pape,	219	147
8	mercr.	st Pacôme, ab.	220	146
9	jeudi	st Romain, *vig.*	221	145
10	vend.	st Laurent, d.	222	144
11	samed	ste Claire, v	223	143
12	11 D.	ste Suzanne v.	224	142
13	lundi	ste Radégonde.	225	141
14	mardi	st Albert. *V. J.*	226	140
15	mercr.	ASSOMPTION	227	139
16	jeudi.	st Roch.	228	138
17	vendr.	ste Julienne, m	229	137
18	samed	ste Hélène.	230	136
19	12 D.	st Mesme, ab	231	135
20	lundi	ss Bern., Phil	232	134
21	mardi	st Jules, mart.	233	133
22	mercr.	st Hippolyte, é.	234	132
23	jeudi	ste J. F. Chan.	235	131
24	vend.	st Barthélemy.	236	130
25	samed	st Louis, roi.	237	129
26	13 D.	st Césaire, év.	238	128
27	lundi	st Sulpice-Sévè	239	127
28	mardi	st Augustin, é.	240	126
29	mercr.	Décol de st J. B.	241	125
30	jeudi	st Fiacre, m.	242	124
31	vend.	st Victor, m.	243	123

Delahaye, très-habile jardinier en chef de S. M. l'Impératrice Joséphine, à la Malmaison, mourut à Versailles, le 20 Août 1829, à l'âge de 62 ans.

SEPTEMBRE.

Dernier Quartier	**le 3 à 8**	**heures 33**	**minutes**	**du matin.**
Nouvelle Lune	**le 11 à 11**	**1**		**du matin.**
Premier Quartier	**le 19 à 7**	**10**		**du matin.**
Peine Lune	**le 25 à 9**	**35**		**du soir.**

Les jours décroissent de 51' le matin et 51' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	samed	st Gilles, ab.	244	122
2	14 D.	st Lazare.	245	121
3	lundi	st Grégoire.	246	120
4	mardi	ste Rosalie.	247	119
5	mercr.	st Cloud, pr.	248	118
6	jeudi	st Humbert, sol	249	117
7	vend.	ste Reine, v.	250	116
8	samed	NATIV. DE S.V.	251	115
9	15 D.	st Omer, év.	252	114
10	lundi	ste Luce, mart.	253	113
11	mardi	st Hyacinthe.	254	112
12	mercr.	st Raphael, ar.	255	111
13	jeudi	st Frédéric.	256	110
14	vend.	Ex. de la S. C.	257	109
15	samed	st Lumine.	258	108
16	16 D.	st Cyprien, é.	259	107
17	lundi.	st Lambert.	260	106
18	mardi	st Jean Chrys.	261	105
19	mercr.	st Janvier *Q.T.*	262	104
20	jeudi.	st Eustache.	263	103
21	vendr.	st Matth. *Q.T.*	264	102
22	samed	st Mauri. *Q.T.*	265	101
23	17 D.	ste Thècle,	266	100
24	lundi	ste Souleine.	267	99
25	mardi	st Firmin, év.	268	98
26	mercr.	ste Justine, v.	269	97
27	jeudi	ss. Come et Da.	270	96
28	vendr.	st Vinceslas, m.	271	95
29	samed	st Michel.	272	94
30	18 D.	st Jérôme, d.	273	93

Hobson (Edward), de Manchester, mort le 7 Septembre 1830, âgé de 48 ans. Ne sachant que lire et écrire, il devint, à force de patience et de travail, un habile botaniste, un géologue et un entomologiste distingué.

OCTOBRE.

Dernier Quartier le 2 à 11 heures 14 minutes du soir.
Nouvelle Lune le 11 à 3 33 du matin.
Premier Quartier le 18 à 3 47 du soir.
Pleine Lune le 25 à 7 36 du matin.
Les jours décroissent de 52' le matin et 52' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MIOS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	lundi	st Rémi, év.	274	92
2	mardi	ss Anges gard.	275	91
3	mercr	st Leger, év.	276	90
4	jeudi	st Franç d'As.	277	89
5	vend.	st Constant, m.	278	88
6	samed	st Rosaire	279	87
7	19 D.	st François B.	280	86
8	lundi	ste Pélagie.	281	85
9	mardi	st Denis, év.	282	84
10	mercr.	st Clair, év.	283	83
11	jeudi	Solen. de st Cl.	284	82
12	vend.	st Wilfrid, év.	285	81
13	samed	st Edouard.	286	80
14	20 D.	st Calixte, p.	287	79
15	lundi	ste Thérèse, v.	288	78
16	mardi	st Bertrand, é.	289	77
17	mercr.	ste Marthe	290	76
18	jeudi.	st Luc, evang.	291	75
19	vend.	st Viand, erm.	292	74
20	samed	st Evariste, p.	293	73
21	21 D.	ste Ursule, v.	294	72
22	lundi	st Benoît, ab.	295	71
23	mardi	st Ignace, év.	296	70
24	mercr.	st Martin de V.	297	69
25	jeudi.	ss Crépin, Cré.	298	68
26	vend.	st Magloire,	299	67
27	samed	st Didier, év.	300	66
28	22 D.	ss Simon et J.	301	65
29	lundi	st Narcisse.	302	64
30	mardi	st Odillon, ab.	303	63
31	mercr.	st Urbain V.J.	304	62

Boudon de Saint-Amans (Florimond), mort à Toulouse, le 28 Octobre 1831, à l'âge de 80 ans. Le beau parc de cet habile horticulteur renferme la collection de tout ce qu'on peut cultiver sur les rives de la Garonne.

NOVEMBRE.

Dernier Quartier	le 1	à 5	heures 26	minutes	du soir.
Nouvelle Lune	le 9	à 7	40		du soir.
Premier Quartier	le 16	à 11	24		du soir.
Pleine Lune	le 23	à 8	1		du soir.

Les jours décroissent de 39' le matin et 39' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	jeudi	TOUSSAINT.	305	61
2	vendr.	*Les Trépassés.*	306	60
3	samed	st Hubert.	307	59
4	23 D.	st Charles Bor.	308	58
5	lundi	st Zacharie.	309	57
6	mardi	st Sevère, év.	310	56
7	mercr.	st Ernest, abbé	311	55
8	jeudi	st Dieudonné.	312	54
9	vend.	st Mathurin.	313	53
10	samed	st Léon le Gran.	314	52
11	24 D.	st Martin de T.	315	51
12	lundi	st Mélaine, év.	316	50
13	mardi	st Amand, év.	317	49
14	mercr.	st Léonard.	318	48
15	jeudi.	st Malo., év.	319	47
16	vend.	st Grégoire T.	320	46
17	samed	st Aignan, év.	321	45
18	25 D.	st Romain, m.	322	44
19	lundi	ste Elisabeth.	323	43
20	mardi	st Colomban.	324	42
21	mercr.	PRÉSENT. S. V.	325	41
22	jeudi	ste Cécile, v.	326	40
23	vend.	st Clément.	327	39
24	samed	st Jean de la C	328	38
25	26 D.	ste Catherine.	329	37
26	lundi	st Victorine.	330	36
27	mardi	st Herblain.	331	35
28	mercr.	st Etienne le J.	332	34
29	jeudi	st Saturnin.	333	33
30	vendr.	st André, apôt	334	32

Adam (Edouard-Jean), né à Rouen, mort à Nismes, le 10 Novembre 1807, à l'âge de 39 ans. Cet habile et honnête industriel mourut pauvre, lui qui aurait dû être fort riche, par suite de son ingénieux appareil pour la distillation des vins.

DÉCEMBRE.

Dernier Quartier le 1 à 2 heures 20 minutes du soir.
Nouvelle Lune le 9 à 10 27 du matin.
Premier Quartier le 16 à 7 6 du matin.
Pleine Lune le 23 à 10 48 du matin.
Dernier Quartier le 31 à 0 13 du soir.
Du 1er au 21 les jours décr. de 16' du 21 au 31 ils croissent de 5'.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FÊTES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	samed	st Eloi.	335	31
2	1 Dim.	Avent. ste Aur.	336	30
3	lundi	st Franç. Xav.	337	29
4	mardi	ste Barbe, v.	338	28
5	mercr.	st Jules, mart.	339	27
6	jeudi	st Nicolas, év.	340	26
7	vend.	st Ambroise, é.	341	25
8	samed	Concep. de S V.	342	24
9	2 Dim.	ste Léocadie, v.	343	23
10	lundi	ste Eulalie, v.	344	22
11	mardi	st Josse, pr.	345	21
12	mercr	st Corentin, é.	346	20
13	jeudi	ste Luce, v. m.	347	19
14	vend.	ste Arsène.	348	18
15	samed	les ss de l'anc. T	349	17
16	3 Dim.	ste Adélaïde.	350	16
17	lundi.	ste Olympiade.	351	15
18	mardi	st Zozime.	352	14
19	mercr	st Gomb. *Q.T.*	353	13
20	jeudi	st Philogone.	354	12
21	vend.	st Thom. *Q.T.*	355	11
22	samed	st Théodu. *Q.T.*	356	10
23	4 Dim.	ste Victoire	357	9
24	lundi.	st Théont. *V. J.*	358	8
25	mardi	NOEL.	359	7
26	mercr.	st Etienne, m.	360	6
27	jeudi	st Jean, évangé.	361	5
28	vend.	sts Innocents.	362	4
29	samed	ste Eléonore.	363	3
30	Dim	st Savinien. év.	364	2
31	lundi	st Sylvestre, p.	365	1

Tessier **(Alexandre-Henri), né à Angerville, près d'Étampes, le 16 Octobre 1741, et mort le 13 Décembre 1837; il était médecin et naturaliste distingué, et fut le collaborateur de Bosc et Huzard, pour la rédaction des *Annales de l'Agriculture Française*.**

TABLE DE CONCORDANCE DES CALENDRIERS FRANÇAIS ET GRÉGORIEN.

	AN II. 1793 — 1794.	AN III. 1794 — 1795.	AN IV. 1795 — 1796.	AN V. 1796 — 1797.	AN VI. 1797 — 1798.	AN VII. 1798 — 1799.	AN VIII. 1799 — 1800.
1 Vendémia'.	22 sept. 1793	22 sept. 1794	23 sept. 1795	22 sept 1796	22 sept. 1797	22 sept. 1798	23 sept. 1799
15	6 octob. id.	5 octob. id.	7 octob. id.	6 octob. id.	6 octob. id.	6 octob. id.	7 octob. id.
1 Brumaire.	22 octob. id.	22 octob. id	23 octob. id.	22 octob. id.	22 octob. id.	22 octob. id.	23 octob. id.
15	5 nov. id.	5 nov. id.	6 nov. id.	5 nov. id.	3 nov id.	5 nov. id.	6 nov. id.
1 Frimaire.	21 nov. id.	21 nov. id.	22 nov. id	21 nov. id.	21 nov. id.	21 nov. id.	22 nov id.
15	5 déc. id.	5 déc. id.	6 déc. id	5 déc. id.	5 déc. id.	5 déc id.	6 déc. id.
1 Nivôse.	21 déc. id.	21 déc. id.	22 déc. id	21 déc. id	21 déc. id	21 déc. id.	22 déc id.
15	5 janv. 1794	4 janv. 1795	5 janv 1796	4 janv. 1797	4 janv 1798	4 janv. 1799	5 janv. 1800
1 Pluviôse.	20 janv. id.	20 janv id.	21 janv. id.	20 janv. id.	20 janv id	20 janv. id.	21 janv. id.
15	4 février id.	3 février id.	4 février id.	3 février id.	8 février id.	3 février id.	4 février id.
1 Ventôse.	19 février id.	19 février id.	20 février id	19 février id.	19 février id.	17 février id	20 février id.
15	5 mars id.	5 mars id.	5 mars id.	5 mars id	5 mars id.	5 mars id	6 mars id.
1 Germinal.	21 mars id	21 mars id.	21 mars id	21 mars id.	21 mars id.	21 mars id.	22 mars id
15	4 avril id.	4 avril id.	4 avril id.	4 avril id.	4 avril id.	4 avril id	5 avril id
1 Floréal.	20 avril id.	20 avril id.	20 avril id.	20 avril id.	20 avril id.	20 avril id.	21 avril id
15	3 mai id.	4 mai id.	4 mai id.	4 mai id.	4 mai id.	4 mai id.	5 mai id.
1 Prairial.	20 mai id.	20 mai id.	20 mai id.	20 mai id.	20 mai id	20 mai id.	21 mai id.
15	3 juin id.	3 juin id.	3 juin id.	3 juin id.	3 juin id.	3 juin id.	4 juin id.
1 Messidor.	19 juin id.	19 juin id.	19 juin id	19 juin id.	19 juin id.	19 juin id.	20 juin id.
15	3 juillet id.	3 juillet id.	3 juillet id.	3 juillet id.	3 juillet id.	3 juillet id.	4 juillet id.
1 Thermidor	19 juillet id	19 juillet id.	19 juillet id	19 juillet id	19 juillet id.	19 juillet id.	20 juillet id.
15	2 août id	2 août id.	2 août id	2 août id.	2 août id	2 août id.	3 août id.
1 Fructidor.	18 août id.	18 août id.	18 août id	18 août id.	18 août id.	18 août id.	19 août id.
15	3 sept. id.	1 sept. id.	1 sept. id.	1 sept. id.	1 sept. id.	1 sept. id.	2 sept id.
5 jours comp.	21 sept id.	22 sept. id.	21 sept. id.	21 sept. id.	21 sept id.	22 sept. id.	22 sept. id.

TABLE DE CONCORDANCE DES CALENDRIERS FRANÇAIS ET GRÉGORIEN.

	An IX. 1800 — 1801.	An X. 1801 — 1802.	An XI. 1802 — 1803.	An XII. 1803 — 1804.	An XIII. 1804 — 1805.	An XIV. 1805.	
1 Vendémiai.	23 sept. 1800	23 sept. 1801	23 sept. 1802	24 sept. 1803	23 sept. 1804	23 sept. 1805	22 sept. 1842
15	7 octob. id.	7 octob. id.	7 octob. id.	8 octob. id.	7 octob. id.	7 octob. id.	
1 Brumaire.	23 octob. id.	23 octob. id.	23 octob. id.	24 octob. id.	23 octob. id.	23 octob. id.	
15	6 nov. id.	6 nov. id.	6 nov. id.	7 nov. id.	6 nov. id.	6 nov. id.	
1 Frimaire.	22 nov. id.	22 nov. id.	22 nov. id.	23 nov. id.	22 nov. id.	22 nov. id.	
15	6 déc. id.	6 déc. id.	6 déc. id.	7 déc. id.	6 déc. id.	6 déc. id.	
1 Nivôse.	22 déc. id.	22 déc. id.	22 déc. id.	23 déc. id.	22 déc. id.	22 déc. id.	
15	5 janv. 1801	5 janv. 1802	5 janv. 1803	6 janv. 1804	5 janv. 1805		
1 Pluviôse.	21 janv. id.	21 janv. id.	21 janv. id.	22 janv. id.	21 janv. id.		
15	4 février id.	4 février id.	4 février id.	5 février id.	4 février id.		
1 Ventôse.	20 février id.	20 février id.	20 février id.	21 février id.	20 février id.		
15	6 mars id.	6 mars id.	6 mars id.	6 mars id.	6 mars id.		
1 Germinal.	22 mars id.	22 mars id.	22 mars id.	22 mars id.	22 mars id.		
15	5 avril id.	5 avril id.	5 avril id.	5 avril id.	5 avril id.		
1 Floréal.	21 avril id.	21 avril id.	21 avril id.	21 avril id.	21 avril id.		
15	5 mai id.	5 mai id.	5 mai id.	5 mai id.	5 mai id.		
1 Prairial.	21 mai id.	21 mai id.	21 mai id.	21 mai id.	21 mai id.		
15	4 juin id.	4 juin id.	4 juin id.	4 juin id.	4 juin id.		
1 Messidor.	20 juin id.	20 juin id.	20 juin id.	20 juin id.	20 juin id.		
15	4 juillet id.	4 juillet id.	4 juillet id.	4 juillet id.	4 juillet id.		
1 Thermidor	20 juillet id.	20 juillet id.	20 juillet id.	20 juillet id.	20 juillet id.		
15	3 août id.	3 août id.	3 août id.	3 août id.	3 août id.		
1 Fructidor.	19 août id.	19 août id.	19 août id.	19 août id.	19 août id.		
15	2 sept. id.	2 sept. id.	2 sept. id.	2 sept. id.	2 sept. id.		
5 jours comp.	22 sept. id.	22 sept. id.	23 sept. id.	22 sept. id.	22 sept. id.		

CLIMATÉRIQUE.

Considérations sur l'appréciation de la valeur des moyennes, résultant des observations météorologiques.

Les moyennes, qui pour l'ordinaire sont déduites des expressions que donnent les observations météorologiques quotidiennes, et sur les chiffres desquelles on pourrait s'appuyer pour caractériser l'action climatérique des saisons, soit sur l'économie animale, soit sur la végétation, sont loin d'offrir de suffisantes garanties pour être considérées à un point de vue absolu. Cette assertion confirmée par un exemple, deviendra plus facilement intelligible que l'énoncé du raisonnement qui pourrait être invoqué à son appui.

Cet exemple, que l'on croit devoir prendre dans l'état thermométrique du mois de l'année le plus froid dans nos contrées, n'est pas seulement applicable à ce mode de constitution de l'atmosphère, il peut s'étendre à toutes ses autres conditions, quelle que soit leur nature caractéristique. Vrai ou simulé tout est possible dans l'exposé qui va suivre, et en supposant même que les chiffres des extrêmes de température qu'on y mentionne soient un peu forcés, toujours est-il que les énoncés, dûssent-ils être réduits de valeur, le principe qui en est la conséquence n'en est pas moins incontestablement acquis pour la science d'observation.

Ceci posé, soit deux mois de Janvier, de la comparaison desquels, il résulterait ainsi qu'on va le voir, que quoique caractérisés par des températures bien différentes, il existe une parfaite analogie dans l'expression de leurs températures moyennes.

Le 1er de ces mois de Janvier est ainsi constitué, savoir :

4 Jours de basse température exprimée par 0 5/10 centigrades au-dessus de zéro, soit pour somme de cette expression, ... + 2 degrés.

12 Jours de température plus élevée, exprimée par 1 degré au-dessus de zéro, soit pour somme de cette expression, ... + 12 degrés.

12 Jours de température à 3 degrés au-dessus de zéro, exprimée par .... 36 degrés.

3 Jours à 4 degrés.............. 12 degrés.

Total des jours : 31.

Somme des températures réunies, 62 degrés, lesquels divisés par 31 jours, donnent pour la moyenne température d'un semblable mois de Janvier 2 degrés au-dessus de zéro, mois évidemment froid, bien que n'ayant pas eu un seul jour de gelée à glace.

Etablissons maintenant la comparaison entre ce premier mois de Janvier et un autre, dont la constitution thermométrique soit la suivante, savoir :

2 Jours de température à 4 degrés au-dessous de zéro, expression numérique en degrés. — 8 degrés.

1 Jour à 6 degrés également au-dessous de zéro.................... — 6 degrés.

3 Jours à 5 degrés *idem* .... — 15 degrés.

4 Jours à 3 degrés.............. — 12 degrés.

1 Jour à 7 degrés.............. — 7 degrés.

1 jour à 10 degrés, toujours au-dessous de zéro .... — 10 degrés.

4 jours à 2 degrés *idem*.......... — 8 degrés.

6 Jours à 5 deg. au-dessus de zéro soit + 30 degrés.

4 Jours à 6 degrés *idem*........ + 24 degrés.
3 Jours à 11 degrés............ + 33 degrés.
2 Jours à 7 degrés.. .... + 14 degrés.

Nombre de jours : 31 comme dans le cas précédent.

Moyenne de la température du jour, déduite des expressions opposées mentionnées ci-dessus + 2 degrés 61 centièmes centigrade.

Ainsi que nous l'avons établi au commencement de cette note, voilà deux mois de Janvier dont l'un éminemment doux par ses expressions isolées, a cependant été caractérisé par un chiffre de température moyenne inférieur à celui de l'autre, qui peut être considéré à juste titre comme l'un des plus rigoureux de nos contrées, puisque par ses 16 jours de gelées au-dessous de la glace, et ses expressions extrêmes de 7 et 10 degrés au-dessous de zéro il aura été assez froid, non seulement, pour que la Loire eût charrié de fortes glaces, mais encore pour que ces glaces se fussent arrêtées aux ponts de Nantes, et que la rivière d'Erdre eût gelée.

Il résulterait donc de la comparaison des moyennes de température de ces deux mois une erreur des plus manifestes. Il n'en serait pas ainsi de la comparaison à établir entre les extrêmes : en effet, dans le premier cas de la température la plus basse à la plus élevée il n'y a que 3 degrés 5 dixièmes de différence, et dans l'autre il y en a 21.

Ce qui vient d'être dit concernant l'état météorologique frimatérique, peut également être appliqué à celui de l'élévation de la température estivale, à la quantité de pluie tombée, et généralement à toutes les circonstances atmosphériques qui sont du domaine de l'observation. Les deux exemples qui viennent d'être cités, sont confirmatifs d'une opinion formulée, dans quelques travaux d'étude relatifs à l'application de la

science de la météorologie à l'agriculture ; à savoir, que les malheureux résultats de certaines cultures, et quelquefois même de leur généralité, sont moins attribuables aux caractères constitutifs des saisons représentés par leurs moyennes, qu'à l'inopportunité ou à une manifestation anormale de l'action de l'atmosphère.

Cette considération s'applique également à la santé publique, mais à cet important égard du moins, les causes occasionnelles peuvent être ou combattues victorieusement, ou en partie annihilées par des précautions de nature à rétablir l'équilibre troublé. L'effet des grandes chaleurs peut être atténué par le choix des milieux dans lesquels leur intensité peut être modifiée; il en est de même en ce qui concerne les frimats rigoureux ou la persévérance d'un régime trop humide. Mais en agriculture des ressources analogues manquent; le temps doit être pris comme il vient, et jusqu'ici la science est impuissante pour mettre les produits du sol à l'abri des dérangements des saisons.

Est-ce à dire pour cela qu'on doive désespérer de parvenir un jour à préserver l'humanité et la terre dont elle tire son alimentation, des épidémies meurtrières et des désastreuses commotions atmosphériques dont elles sont si souvent victimes? Non, grâce aux progrès incessants du génie humain perfectionné par l'étude, de ce génie auquel est déjà dû le moyen de pouvoir garantir des effets de la foudre les monuments pompeusement édifiés aussi bien que les habitations particulières, et des effets de la grêle, les cultures exposées à l'action de ce dévastateur météore.

Nous le répétons, il est raisonnable d'admettre, sans être taxé de trop présumer de l'avenir, que la direction imprimée à l'étude des sciences physiques, produira un jour de grands et utiles résultats. Un principe universel existe, ce principe producteur du calorique, de

la lumière, des météores ignés comme de ceux qui se manifestent à l'état glacé, l'électricité enfin, nous est déjà suffisamment connu par ses merveilleuses applications, pour que nous puissions tout attendre d'une connaissance encore plus approfondie, dans l'intérêt de l'atténuation des misères humaines.

F. HUETTE.

CONSEILS SANITAIRES AUX JARDINIERS.

4e Article (1).

En commençant nos conseils sanitaires aux jardiniers, nous avons divisé notre travail en trois ordres de considérations : *Hygiénique, Médical* et *Chirurgical*. Nous avons le plus succinctement possible exposé les derniers, ne nous attachant qu'aux accidents qui peuvent arriver au milieu des travaux du jardinage, en faisant connaître ceux qui ne réclamant pas impérieusement les soins d'un Médecin, peuvent être traités par des moyens simples et rationnels.

Nous allons maintenant examiner au même point de vue les affections qui sont plus spécialement du ressort de la Médecine, c'est-à-dire celles qui résultent le plus ordinairement de causes intérieures. Ici notre cercle sera plus restreint, le plus grand nombre de ces maladies nécessitant le secours d'un homme de l'art. C'est surtout dans cette occasion que nous

(1) Voir l'*Annuaire* de 1854, pages 435 et suivantes.

chercherons à prémunir contre la pratique routinière les remèdes des commères et des charlatans.

Dans les maladies qui ne sont pas le résultat d'un accident, d'une cause apparente, le plus ordinairement les personnes qui cherchent à soulager le malade ne s'attachent qu'au symptôme dominant, qu'à la douleur la plus apparente, sans s'inquiéter de la cause qui y a donné lieu; de là souvent l'application d'un remède tout à fait contraire; il n'y a qu'un Médecin qui puisse être juge de la nature de la maladie et du remède à employer.

Nous aurons donc à nous occuper dans cet article, plutôt des remèdes qu'il ne faut pas employer que de ceux qu'on pourrait appliquer rationnellement. Nous tiendrons cependant compte de ces moyens usuels qu'on peut toujours administrer sans crainte, qui ne font jamais de mal, et qui, appliqués convenablement au début d'une maladie, peuvent soulager le malade en attendant l'arrivée du Médecin, et souvent même le guérir.

D'après ce plan, nous n'avons à examiner que certaines séries de symptômes, sans entrer dans des considérations sur la nature de la maladie qui les détermine. Nous n'avons point, comme nous l'avons dit en commençant, la prétention de faire ici un Cours de médecine, d'autant plus que les travaux du jardinage ne sont point de nature à faire naître des maladies particulières et spéciales à ce genre d'occupation.

Maux de Tête.

Les douleurs qui se font ressentir à la tête peuvent être de différente nature. Elles sont ou non accompagnées de fièvre.

Avec fièvre, elles peuvent être le début d'une maladie plus ou moins grave qui, dans tous les cas, devra

être traitée par un médecin. Quand de tels symptômes (mal de tête et fièvre), se déclarent, il est prudent de cesser tout travail et de rester dans un repos complet. Cette affection ([1]), est souvent le résultat d'un travail forcé, comme il arrive fréquemment aux jardiniers; d'un refroidissement instantané au milieu d'une abondante transpiration. Le repos au lit, et le retour de cette transpiration, suffisent quelquefois pour faire cesser le mal. Pour obtenir plus promptement ce résultat, on peut faire prendre au malade un bain de pied moutardé, ou lui appliquer aux molets des cataplasmes rendus stimulants par addition de vinaigre ou de moutarde ([2]).

Les infusions de plantes aromatiques, telles que fleurs de tilleul, sureau, feuilles d'oranger, etc., favoriseront le retour de la transpiration, tandis que tout ce qui pourrait l'arrêter devra être soigneusement évité.

Mais si ces moyens ne produisent aucune amélioration; si le malade continue à souffrir de la tête, à avoir la peau sèche et brûlante, il ne faudra pas tarder à recourir aux conseils d'un Médecin.

Dans notre région de l'Ouest de la France il est une maladie qui, par sa fréquence, vient souvent interrompre les travaux des jardiniers et des agriculteurs, nous voulons parler des fièvres d'accès ou intermittentes. Ces fièvres sont surtout caractérisées par un frisson ou sentiment de froid plus ou moins prononcé, débutant le plus ordinairement d'une manière brusque. A ce frisson succède une chaleur générale qui se termine assez souvent par de la transpiration; puis le malade revient à son état naturel. Mais

(1) Que l'on désigne vulgairement sous le nom de *courbature*.

(2) Nous rappellerons ici que la farine de moutarde, délayée dans de l'eau, est plus rétive que lorsqu'on remplace l'eau par du vin ou du vinaigre.

l'accès reparaît le lendemain ou bien après un ou deux jours d'intervalle, ce qui constitue les *fièvres quotidiennes, tierces* ou *quartes*.

Ces fièvres ne devront jamais être négligées; même dans leur plus grande simplicité, elles ont le fâcheux inconvénient de cesser rarement d'elles-mêmes; ou si elles sont coupées, de récidiver avec la plus grande facilité.

Il est, nous le répétons, peu de maladies plus fréquentes dans nos régions; aussi les remèdes contre elles sont-ils très-nombreux. Nous ne chercherons point à les énumérer ici; un numéro entier de notre Annuaire serait à peine suffisant pour les contenir. Cette multiplicité de moyens curatifs démontre suffisamment qu'il n'y en a aucun d'efficace. Nous ajouterons même qu'il en est plusieurs dangereux que nous croyons devoir signaler.

En premier lieu nous citerons le poivre, tant en poudre qu'en grains, qui a quelquefois coupé l'accès, mais qui a souvent aussi déterminé des inflammations d'estomac graves très-rebelles.

Des décoctions de feuilles de pêcher ont aussi été employées avec succès; mais les feuilles, ainsi que les fleurs de cet arbre, contiennent un principe vénéneux d'une très-grande activité. Aussi, une dose un peu forte de cette substance, peut donner lieu à de graves accidents, et même occasionner la mort, comme on en a des exemples.

Dans l'incertitude où laissent tous ces remèdes vulgaires, et dans la prévision des propriétés malfaisantes ou trop actives de plusieurs d'entre eux, il y a toujours opportunité à recourir aux conseils d'un homme de l'art. Cette mesure est d'autant plus prudente, que dans certaines circonstances ces fièvres ont un caractère pernicieux qui les rend mortelles au troisième et même quelquefois au deuxième accès.

Les maux de tête non accompagnés de fièvre sont d'une nature moins grave, mais n'en mettent pas moins dans l'impossibilité de vaquer à ses occupations. Ce sont le plus ordinairement des migraines, des névralgies, des douleurs rhumatismales.

La migraine se rencontre moins fréquemment chez les gens dont les travaux manuels s'exercent en plein air que chez ceux qui se livrent à des occupations intellectuelles et dans des lieux renfermés.

Elle occupe rarement toute la tête; son séjour est ordinairement dans l'un ou l'autre côté; elle a une durée limitée, douze à vingt-quatre heures au plus, et est accompagnée le plus souvent de maux de cœur et de vomissements.

Repos complet, voilà le meilleur moyen contre cette incommode affection. Chez quelques personnes le café noir, des applications de compresses imbibées d'eau sédative, modèrent l'accès et l'abrègent.

Les névralgies sont rarement étendues; elles affectent souvent un seul point, circonscrit dans une petite étendue (1); avec sensation de déchirements ou d'élancements très-vifs. Les douleurs sont plus persistantes que dans la migraine; elles sont rarement accompagnées de maux de cœur, de vomissements. La persistance de cette maladie, le peu d'efficacité des médications simples et usuelles rendent nécessaire l'intervention d'un Médecin; trop heureux quand il peut soulager son malade promptement et efficacement.

Les douleurs rhumatismales sont assez rares à la tête; elles affectent de préférence les autres parties du corps. Elles s'accompagnent d'une grande sensibilité de la partie malade, augmentent par le mouvement et le toucher. Elles sont plus étendues et semblent

(1) De la tête, de la figure ou de la mâchoire.

plus superficielles que les névralgies. Elles sont assez généralement adoucies par la transpiration. Aussi cherchera-t-on à la provoquer par les boissons dont nous avons parlé plus haut (infusions de fleurs de tilleul, sureau, de feuilles d'oranger) en tenant le malade couché, et dans un lieu chaud et exempt de courant d'air.

Maux de Gorge.

Les maux de gorge (*angines*), ont dans nos contrées moins de gravité que dans certaines autres parties de la France. On ne devra cependant pas rester dans une imprudente sécurité vis-à-vis d'elles. Si nous les voyons rarement prendre le caractère gangréneux ou membraneux qu'elles affectent dans quelques contrées, il n'en faudra pas moins, si surtout le début est rapide, la déglutition et la respiration difficiles, recourir le plus promptement possible à un Médecin.

Dans les maux de gorge simples, avec peu ou point de fièvre, légère difficulté d'avaler, chaleur et douleur modérées au fond du gosier, il conviendra d'employer des boissons adoucissantes, tièdes, en petite quantité et souvent répétée. Ces boissons pourront consister dans des infusions de fleurs de bourrache, de mauve ou de molène; de graines d'orge ou de lin coupées avec du lait. On se gargarisera fréquemment avec une infusion de têtes de pavots blancs, édulcorée avec du miel ou du sirop de mûres, ou avec une décoction de racines de guimauve, également coupée avec du lait. Quelques bains de pied moutardés; le séjour dans un lieu ni trop chaud ni trop froid, mais exempt de courant d'air, sont les moyens les plus rationnels dans ces sortes d'affections.

On doit éviter avec soin ces remèdes actifs ou insignifiants qui ne manquent pas d'être proposés dans ces circonstances. D'abord, les gargarismes irritants,

fortement vinaigrés qui sont presque toujours appliqués prématurément. Ces sortes de gargarismes ne doivent être mis en usage que quand l'inflammation est calmée, et qu'il n'y a plus que du gonflement sans rougeur; de la gêne à avaler sans douleur. Il en est de même des décoctions de jets de ronces, d'aigremoine, de roses rouges. Nous ne dirons rien des cataplasmes d'achées, de fiente de vache, etc., et autres médications plus dégoûtantes qu'utiles, qui peuvent être avantageusement remplacées par des cataplasmes de farine de graine de lin ou de mie de pain. Il en est de même des applications irritantes, telles que résine pilée, feuilles de choux passées sur la flamme auxquelles on peut substituer les cataplasmes de farine de graine de lin, additionnée de farine de moutarde ou de vinaigre.

Quand le mal de gorge a une certaine intensité; quand il est accompagné de grande difficulté d'avaler ou de gène dans la respiration, on ne devra plus avoir de confiance que dans les soins qu'un Médecin donnera; il y aurait même imprudence à tarder davantage.

Maux de Poitrine.

Les maux de poitrine sont tous ceux qui se ressentent depuis le bas de la gorge jusqu'au creux de l'estomac, y compris ceux que l'on éprouve entre les deux épaules.

Ces douleurs sont de diverse nature. Elles peuvent être extérieures, et alors elles sont presque toujours l'effet d'un rhumatisme; ou bien elles sont profondes, et dans ce cas méritent attention.

Sont-elles extérieures, sans toux ni fièvre, et leur siège est-il entre les côtés, on les désigne vulgairement sous le nom de ***Points de Côté***; elles gênent la respiration et font éprouver une vive douleur si on

respire largement; le malade adoucit cette douleur en se serrant la poitrine. Un cataplasme de farine de graine de lin aussi chaud qu'il est possible de le supporter, arrosé d'un peu de vinaigre ou soupoudré de farine de moutarde est le meilleur moyen à employer.

L'application d'une galette de farine de blé noir est souvent recommandée ; elle peut produire de bons effets si elle est faite très-chaude.

Nous ne dirons rien de la verveine qui jouit d'une grande réputation dans les campagnes, et dont les propriétés sont complétement nulles. Si elle a quelquefois produit des effets, c'est quand elle a été appliquée sous forme de cataplasmes bien chauds ; et alors son action est la même que celle des cataplasmes que nous recommandons.

Mais si la douleur est plus profonde ; si elle s'accompagne de toux, d'oppression, de fièvre, dès le début le malade devra se mettre au lit, chercher à se faire transpirer en se couvrant bien, et en prenant des infusions chaudes de tilleul, de sauge ou de sureau, etc., afin de provoquer la transpiration, car ces douleurs, qui indiquent un commencement d'irritation des organes de la respiration, ont le plus ordinairement pour point de départ un refroidissement, une sueur arrêtée ou toute autre cause analogue.

Si la transpiration avec soulagement notable tarde à se déclarer, il faudra recourir aux soins médicaux, car la maladie pourrait bien passer à l'état de catarrhe, de fluxion de poitrine ou de pleurésie, et ces affections sont d'autant moins graves qu'elles sont traitées plus promptement.

Maux d'Estomac.

Les maux d'estomac sont souvent confondus avec ceux de poitrine. Le malade qui se plaint de souffrir

de l'estomac, interrogé sur le lieu de la douleur montre le plus souvent le milieu de la poitrine. Les véritables maux d'estomac se font sentir au creux même de cette partie et à gauche, la pression y est incommode et douloureuse ; il y a défaut d'appétit, et la langue est ordinairement chargée.

Les gens livrés aux travaux des champs sont peu sujets aux maladies de cet organe. Un mauvais régime, l'abus des fruits, du vin, des liqueurs spiritueuses, de l'eau froide en grande quantité, sont les causes les plus fréquentes de ces douleurs chez les jardiniers.

Le mauvais régime s'entend non seulement de la mauvaise qualité des aliments, de leur apprêt ; mais aussi de l'irrégularité des heures des repas, du peu de temps employé à les faire, de la quantité d'aliments pris.

Souvent quand les travaux des champs pressent, on a recours aux mets les plus promptement préparés, à des substances crues, indigestes, des laitages aigres ou caillés, des fruits plus ou moins mûrs, qui flattent surtout dans les grandes chaleurs.

D'autres fois, c'est une ménagère peu attentive ou inintelligente, qui ne donne pas à la préparation des mets la cuisson et le soin convenables ; aux vases de cuivre et d'étain la propreté nécessaire. Que de maladies d'estomac sont occasionnées par un chaudron ou une casserole qu'on n'a pas suffisamment fourbi, dont on n'a pas assez surveillé l'étamage, ou dans lequel on a laissé trop long temps séjourner les aliments (1) ! Combien sont préjudiciables à la santé du travailleur les repas

(1) Un vase de cuivre, quoique étamé, doit être nettoyé avec le plus grand soin, et jamais on ne doit y laisser refroidir les aliments ; car, *jamais* l'étamage ne recouvre complétement le cuivre, et ce dernier s'oxide avec une étonnante facilité, surtout lorsqu'il est en contact avec des aliments gras ou acides.

pris à des heures irrégulières? La régularité des repas est une des conditions les plus indispensables à la conservation de la santé. A cette régularité doit se joindre l'emploi d'un temps convenable. En général, un repas fait trop rapidement profite mal au corps, la digestion s'en fait péniblement, et les forces en sont moins bien réparées. Il en est de même de la trop grande quantité d'aliments : ils sont toujours mal digérés. C'est tomber dans une erreur profonde et funeste que de penser que plus on mange et plus on a de force. L'expérience vient tous les jours démontrer le contraire. Un repas dans lequel on a pris plus d'aliments qu'il ne convient rend lourd, engourdi, apathique, et incapable d'aucun travail actif.

Si chaque faute de régime produit sur l'estomac des effets aussi marqués, combien la répétition de ces fautes n'aura-t-elle pas d'influence fâcheuse si elle se prolonge un certain temps. L'économie ne tardera pas à en ressentir une détérioration souvent irremédiable.

On peut donc, avec de l'attention et un régime bien entendu éviter la plupart des maux d'estomac. Si cependant on en était atteint, il faudrait au premier moment cesser tout travail, prendre quelques infusions calmantes, de tilleul, de feuilles d'oranger, et surtout éviter de faire usage de liqueurs spiritueuses, telles que eau-de-vie, eau vulnéraire, anisette, cassis, etc. Si quelquefois ces liqueurs ont soulagé, le plus souvent leurs effets sont contraires.

Aux infusions calmantes on peut joindre l'application de corps chauds sur le creux de l'estomac, tels que coton, flanelle, cataplasmes.

Mais il est une faute de régime bien plus funeste encore, et malheureusement beaucoup trop fréquente parmi les travailleurs. Nous voulons parler de l'abus du vin et des liqueurs spiritueuses. Nous ne saurions trop mettre sous les yeux les hideux effets de ces

boissons qui ont fait de si nombreuses victimes. Aussi réservons-nous à ce sujet un chapitre spécial qui trouvera naturellement sa place dans les conseils hygiéniques. Devant traiter dans cette 3me partie le régime sous ses différents points de vue, nous avons dû ici passer légèrement sur cette importante question.

Maux de Ventre.

Les douleurs qui se font ressentir dans le ventre portent communément le nom de coliques ; elles peuvent être, ou de nature passagère et nullement dangereuse, ou bien présager le début d'une maladie.

Les premières, quoique peu graves n'en sont pas moins très-douloureuses, et nécessitent toujours un prompt soulagement.

Mais les moyens de soulagement varient selon les causes du mal. Aussi doit-on, comme dans tous les cas de maladie, chercher la cause du mal avant d'appliquer le remède. De là ces fréquentes erreurs que commettent les personnes étrangères à l'art de guérir, qui s'empressent toujours de faire d'un moyen qu'elles ont vu réussir une fois un remède à tous les maux, sans s'inquiéter si la nature du mal est la même.

Pour les gens livrés aux durs travaux des champs, les coliques sont le plus ordinairement la résultat d'une constipation plus ou moins longue, de vents accumulés dans les intestins, d'une mauvaise alimentation, d'un refroidissement subit au milieu de la transpiration.

Les deux premières causes ne sont jamais graves et ne peuvent occasionner d'accidents que par leur prolongation portée trop loin.

La constipation est toujours facile à reconnaître ; mais le malade souvent ne peut indiquer cette cause que si on éveille son attention sur elle.

Un moyen simple, facile, peu dispendieux et malheureusement trop rarement employé met promptement fin à cette maladie. Nous voulons parler des *lavements*. Un sot et ridicule amour-propre oppose souvent un obstacle insurmontable à l'administration d'un moyen de première utilité, et qui, dans un très-grand nombre de circonstances agit avec une efficacité remarquable comme préservatif, curatif, ou palliatif.

On ne saurait trop s'attacher à vaincre ce fâcheux préjugé; que d'indispositions et même de maladies peuvent être évitées par un lavement pris à propos! L'instrument qui sert à les administrer devrait toujours faire partie des objets composant un ménage.

L'eau chaude, les décoctions de son, de graine de lin, de feuilles de mauve, guimauve, molène, etc., sont des moyens émollients, adoucissants, très propres à calmer l'irritation des intestins; s'ils ne suffisent pas pour faire évacuer, on peut ajouter à l'eau une cuillerée à bouche de miel ou de sel. Un lavement fait avec une décoction de feuilles de bettes, de mercuriale (*remberge*), ou du petit-lait, produit souvent de bons effets quand les moyens ordinaires ont échoué.

Un régime rafraîchissant, des boissons laxatives telles que bouillons de laitue, de pruneaux, le petit-lait, seront utiles pour prévenir le retour de la constipation. Comme cette incommodité est souvent le resultat d'un travail forcé, qui produit une excitation générale, et que la prolongation de cet état pourrait finir par déterminer une maladie grave, il serait bon de joindre au régime rafraîchissant quelques bains d'eau tiède.

Les bains dont l'usage est beaucoup trop négligé, sont cependant d'une administration bien simple et bien facile dans les campagnes, où le coût de l'eau et du bois sont moins dispendieux que dans la ville. Une barrique défoncée par une de ses extrémités, un

cuveau, ou tout autre objet analogue et dans lequel on peut disposer une planchette pour siége, peuvent très-facilement suppléer au défaut de baignoire.

La plupart du temps les coliques sont attribuées aux vents, et dans l'intention de les chasser, les malades réclament assez habituellement les liqueurs alcooliques.

Ces liqueurs ont toujours des inconvénients; rarement elles conviennent; encore moins quand il y a, et ce qui est le plus ordinaire, un certain degré d'irritation. L'usage de ces liqueurs dans les maladies est plutôt dans le but non avoué de satisfaire un goût, une passion, que dans la certitude d'en éprouver un soulagement prompt et efficacé.

Les infusions de thé, tilleul, feuilles d'oranger, menthe, camomille, anis, etc., doivent être préférées. Elles produisent le même effet que les liqueurs et n'en ont point les inconvénients. Des frictions avec des lainages chauds, des cataplasmes aussi chauds que possible viendront corroborer l'efficacité des boissons stimulantes.

La mauvaise alimentation, l'usage et surtout l'abus des fruits peu mûrs ou de mauvaise qualité, donnent fréquemment dans les campagnes lieu à des coliques. Mais alors ces coliques sont presque toujours accompagnées de diarrhée. Cesser immédiatement ce mauvais régime, se priver entièrement de fruits, voilà les premiers moyens à employer. La continuation de pareils aliments aggraverait l'état du malade, débiliterait sa constitution, et rendrait son rétablissement plus long et plus difficile.

C'est surtout dans les moments où règnent les maladies épidémiques, telles que *le cholera* ou la *dyssenterie,* que ces précautions doivent être prises. Dans ces circonstances on ne saurait employer trop de précautions, pour éviter tout ce qui peut déranger la digestion et produire la diarrhée.

Dans les travaux du jardinage, travaux qui se font la plupart en plein air, et aux ardeurs les plus vives du soleil, la cessation brusque de ces travaux, le repos à l'ombre et souvent couché sur l'herbe ou sur la terre humide, l'abus de l'eau froide avalée souvent en grande quantité pour satisfaire la soif, sont autant de causes qui peuvent déterminer des coliques. Prévenus de ces inconvénients, les jardiniers peuvent très facilement les éviter. Mais quand une imprudente inadvertance les aura fait naître, le plus sûr moyen de les dissiper sera de rappeler la chaleur et la transpiration par les moyens que nous avons indiqués plus haut, le lit et les boissons sudorifiques.

Mais si la cause des coliques est d'une nature plus intense, ou si les divers moyens que nous venons d'indiquer sont inefficaces, dans la crainte que ces douleurs ne soient le début d'une maladie grave, il faut recourir sans plus de retard aux conseils du Médecin.

Il est un accident très fâcheux sur lequel les gens qui se livrent à des travaux durs et actifs doivent fixer leur attention, c'est quand les coliques coïncident avec le développement d'une grosseur dans le pli de l'aine.

Souvent cette grosseur est attribuée par le malade à des vents, à un rhumatisme ; un peu de repos, la position couchée font disparaître la tumeur et aussitôt la colique; et le patient reprend ses occupations, quitte à les interrompre de nouveau si les accidents reparaissent. Cette insouciante sécurité est des plus fâcheuse; car le malade est menacé d'une *hernie* dont les résultats graves peuvent nécessiter une opération souvent funeste.

Dès l'apparition d'une tumeur dans l'aine, sensible ou non, accompagnée ou non de coliques, dans la prévision d'un commencement de hernie, il y aura prudence à consulter un Médecin qui seul est apte à

reconnaître la nature de la tumeur et à appliquer les moyens convenables.

Telles sont les maladies du ressort médical qui peuvent atteindre le travailleur au milieu de ses occupations. Peu d'entre elles sont spéciales aux jardiniers, et le plus grand nombre nécessitent les soins du Médecin. On peut voir dans ce succint exposé que la plupart des causes qui donnent naissance à ces maladies pourraient être écartées avec un peu de soin et d'attention. C'est cette étude des moyens préservatifs qui constitue la partie de la Médecine qui porte le nom d'Hygiène. Cette étude fera le sujet des chapitres suivants.

APPENDICE

Au Cours élémentaire de Culture Maraichère

DE M. COURTOIS-GÉRARD.

MODIFICATIONS NÉCESSITÉES PAR LE SOL ET LE CLIMAT DU DÉPARTEMENT D'ILLE-ET-VILAINE (1).

Une commission composée de MM. Gauquelin, Jacques, Mottais, Th. Pontallié et E. Wuichet, auxquels MM. Cherel, Gruel, Olivier et Simon ont bien voulu se joindre, a été chargée d'apporter au Cours élémentaire de culture maraichère de M. Courtois-Gérard les modifications nécessitées par le sol et le climat du département d'Ille-et-Vilaine. Après un examen sérieux et complet de cet ouvrage, la Com-

---

(1). En insérant ce consciencieux travail dans notre Annuaire, nous avons eu pour objet de constater l'état d'une notable partie de la culture maraichère dans le département d'Ille-et-Vilaine.

mission s'est arrêtée aux observations suivantes relatives à la culture maraichère naturelle et de saison :

Engrais. — *Guano.* — La question de savoir comment employer cet agent énergique de la manière la plus convenable dans la culture maraichère, étant encore à l'ordre du jour dans un grand nombre de Sociétés d'Horticulture, la Commission s'abstient de poser aucun principe absolu. Elle croit néanmoins qu'au lieu de l'employer en poudre, il est préférable de faire macérer du guano dans une certaine quantité d'eau, et de mettre un peu de cette préparation dans chaque arrosoir d'eau pure que l'on donne aux plantes. Elle recommande encore de préférer de fréquents arrosements faits avec une eau modérément fertilisante à des arrosements plus rares faits avec une eau fortement chargée. Du reste, elle émet le vœu que toutes les personnes qui emploieront du guano dans leurs cultures, veuillent bien communiquer à la Société le mode d'emploi qu'elles auront suivi et le résultat qu'elles auront obtenu (1).

Préparation du sol — Dans l'été, ou par un temps sec, pour réduire facilement et bien émietter les mottes qui résultent d'un labour, au lieu de chercher à les briser de suite, il vaut mieux attendre qu'elles soient complétement sèches. On leur donne alors un léger bassinage le soir, et le lendemain matin ces mottes se délitent presque d'elles-mêmes, et tombent en poudre sous l'action du rateau.

Paillis. — Cette pratique trop peu suivie dans les cultures rennaises, est vivement recommandée à cause de ses excellents effets dans toute espèce de sol. Grâce au paillis, la terre ne se plombe pas sous les fortes pluies ou les arrosements répétés; il con-

---

(1) Voyez à la page les observations de M. Berthelin-Desbiroux sur l'emploi du guano en horticulture.

serve à la superficie du sol une fraîcheur salutaire ; il dispense presque de biner et facilite prodigieusement le sarclage, en étouffant la majeure partie des mauvaises plantes, enfin, en se décomposant, la couche de paillis contribue comme engrais à fertiliser la terre et à augmenter la beauté et la qualité des produits.

Nous indiquerons comme une chose excellente pour cet usage la paille de sarrazin à demi pourrie et coupée au tranche-marc.

La Commission désapprouve vivement la pratique de brûler les herbes et les débris du jardiu. Elle recommande de les faire pourrir dans une fosse en les arrosant souvant avec de l'urine qui détruit immanquablement les mauvaises graines. Il ne faudrait pas que le fond de la fosse retint complétement l'eau ; si cet inconvénient avait lieu, on creuserait à côté un trou plus profond où se rendrait le *purin*, qui ne doit pas rester constamment en contact avec les débris si l'on veut en opérer une prompte décomposition. On puiserait dans ce trou ce qui s'écoulerait, pour le répandre sur le contenu de la fosse. Ce purin mitigé avec une assez grande quantité d'eau, conviendrait à merveille pour des arrosements fertilisants.

Si l'on ne pouvait pas creuser des fosses, on mettrait les débris en tas à l'écart, et on les arroserait fréquemment avec de l'urine. Par l'un ou l'autre de ces moyens, on obtiendra un terreau bien plus précieux pour toute espèce de culture que les cendres produites par la combustion des débris.

Artichauts. — Aussitôt la récolte des têtes, il faut arracher le reste de la tige en l'*élossant* sur la souche, et non en la coupant comme on a l'habitude de le faire, ce qui détermine parfois de la pourriture et une trop grande production d'œilletons.

A l'instant de butter les artichauts, il est convenable de le faire avec toute la précaution nécessaire

pour ne pas dégarnir les racines et les exposer à la gelée, et nous recommanderons à cause de cela non pas un *fort*, mais un *léger buttage*. Pour couvrir, le fumier long est préférable aux feuilles, parce qu'elles attirent souvent les mulots.

Asperges. — La commission est convaincue que, si l'on cultivait l'asperge dans le sol des environs de Rennes, comme on le fait avec succès dans celui profond, léger et sableux des environs de Paris, on n'obtiendrait qu'un résultat fort peu satisfaisant, sinon nul. En conséquence, elle adopte le mode de culture suivant, comme offrant ici le plus de garanties de réussite.

Semis de Griffes en Pépinière. — Depuis le milieu de Mars jusqu'au 15 Avril, on fumera largement avec de l'engrais consommé une plate-bande de 1 mètre 33 centimètres de large, qui ne soit nullement ombragée. On donnera un labour profond, et l'on travaillera parfaitement la terre. On peut semer en rayons tracés à 12 centimètres de distance, ou bien à la volée, en répandant les graines de manière à ce qu'elles soient éloignées de 3 à 4 centimètres l'une de l'autre; en tous cas, on recouvrira la planche d'une couche de 3 à 4 centimètres de terreau bien consommé. Du moment que la graine est levée, ce qui a lieu cinq à six semaines après le semis on maintiendra constamment la terre dans une douce fraicheur, surtout pendant le temps sec, et l'on sarclera très-exactement.

Quant le plan aura de 4 à 5 centimètres de haut, on arrachera le plus faible et moins bien constitué, et un mois après environ, on recommencera à éclaircir, lorsque les jeunes pousses auront de 7 à 8 centimètres de haut, de façon que les tiges conservées soient espacées de 10 à 12 centimètres en tous sens. On fera de fréquents binages, on tiendra le sol bien dégagé de

toute autre plante, et l'on emploiera tous les moyens possibles pour se défendre contre les limaces et le tigre, dont les ravages sont grandement à redouter pour ces jeunes plantes. C'est pour faciliter la destruction de ces insectes que nous recommanderons de ne pas mettre de paillis.

Quand les tiges sont devenues jaunes, vers la fin d'Octobre, on les coupera avec précaution à 2 ou 3 centimètres du sol, et on les laissera passer l'hiver dans cet état.

On devra toujours semer assez de graines pour avoir au moins le double de griffes de ce dont on a réellement besoin : on pourra de la sorte faire un bon choix et avoir de quoi regarnir si quelques pieds venaient à manquer. Pour arracher les jeunes griffes, on soulèvera la terre avec beaucoup de précaution, et l'on n'en sortira que peu à la fois, pour éviter que le chevelu ne se dessèche, ce qui nuirait beaucoup à la reprise.

Préparation du carré en sol compacte. — Par un temps sec, on creuse à 70 ou 80 centimètres l'endroit que l'on a choisi, et l'on enlève la terre pour la mettre en dépôt à l'écart, en y mélangeant le mieux possible environ son volume de fumier neuf de cheval, et assez de sable pour la bien diviser si elle était très argileuse. Ce compost servira plus tard pour recharger le carré d'asperges. On dresse le fond de la fosse, et on l'incline suivant la pente du terrain, ou même un peu plus, pour que les eaux s'écoulent *aisément et complétement.* Dans le fond de cette fosse, on tasse fortement jusqu'à la hauteur de 35 à 40 centimètres des taillures de haies, des débris ligneux de toutes sortes, des menus branchages ou des bourrées (il est tout à fait inutile d'y mettre du gros bois); puis on achève de remplir la fosse au niveau du sol avec le compost suivant, qui aura dû être préparé depuis une ou deux années.

On mêlera exactement un volume de terre de jardin, un volume de feuilles ou débris herbacés et un volume de fumier neuf de cheval. Si l'on manquait de feuilles ou de débris, on mêlerait le mélange avec volumes égaux de terre et fumier (et sable en cas de besoin). Ce compost sera manié deux ou trois fois par an et passé à la claie, de manière à en mêler intimement toutes les parties.

Si l'on n'avait pas pu préparer d'avance ce terreau, comme nous venons de le prescrire, et qu'on voulût néanmoins établir de suite son carré, ce qui est très faisable, il faudrait sur la couche de broussailles qui remplit la moitié de la fosse, placer de 8 à 10 centimètres de bonne terre de jardin, pas trop forte, et par dessus une égale épaisseur de fumier neuf de cheval. On continuera de la sorte en alternant jusqu'à ce que la fosse soit comblée; mais, comme dans ce cas, le tassement sera plus considérable que si l'on avait rempli la fosse de terreau, on mettra *en plus* une couche de fumier récent de 20 centimètres environ, et par dessus une couche de bon terreau de 12 à 15 centimètres, dans lequel on fera le semis ou la plantation des griffes.

Semis en place. — Vers la fin de Mars, et même dans le courant d'Avril on dispose le carré, et à 40 centimètres environ de l'un des côtés, on place un cordeau suivant la direction duquel on forme de 30 en 50 centimètres de petits *potènes* ou *pochets* de 2 à 3 centimètres de profondeur, dans lesquels on dépose trois ou quatre graines que l'on recouvre avec la terre écartée, A 50 centimètres de cette première rangée, on en établit une seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que le carré soit rempli, en s'arrangeant de façon que l'on ne s'approche pas plus près des bords que 40 centimètres, et sans se préoccuper si les potènes sont en quinconce ou non. Quand les plantes sortiront de

terre, on veillera avec soin pour s'opposer aux ravages du tigre, et lorsque les tiges atteindront de 20 à 25 centimètres de longueur, on coupera sur la couronne, après les avoir dégarnies celles qui devront être supprimées. Il n'en restera qu'une seule par potène.

Plantation de griffes. — Dans le carré préparé et divisé comme nous venons de le prescrire, à chaque 50 centimètres on formera une excavation de 15 centimètres de large sur 10 de profondeur environ, dans le fond de laquelle on élèvera une petite butte de 8 à 10 centimètres de large sur 4 à 5 d'élévation. Sur le sommet de cette butte, on placera la griffe d'asperge en écartant les racines, et les disposant le long des flancs de la butte pour qu'elles ne gênent pas; puis on recouvrira le tout avec la terre écartée. Bien que l'on emploie communément des griffes de deux ans, on devra préférer les griffes d'une année, si elles sont bien constituées. En tous cas, on proscrit les griffes de trois ans. La plantation a lieu à la même époque que le semis.

Que l'on ait semé ou planté, on sarclera avec soin, et l'on tiendra la terre bien nette et très propre.

Pendant les deux premières années seulement, si la sécheresse paraissait rendre le plant languissant, on donnerait un bon arrosoir d'eau au pied de chaque tige, en évitant de trop répéter cette opération. Comme il est bon de ne pas pailler pendant les deux ou trois premières années pour faciliter la destruction du tigre, il sera très-utile de donner un léger binage, quand la terre sera ressuyée.

On coupe avec soin, à 2 ou 3 centimètres de terre, les tiges d'asperges lorsqu'elles commencent à se dessécher, et avant la complète maturité des graines; puis on fera bien d'attendre l'époque des gelées sérieuses pour mettre la couverture, qui doit être de 10 à 15 centimètres de fumier neuf. De la fin de Mars

au 15 Avril, suivant que le froid cesse plus ou moins vite, on secouera à la fourche cette couche de fumier pour enlever la plus longue paille, et on laissera sur le sol 2 à 3 centimètres de la partie la plus courte et la plus décomposée. Cette dernière couche sera mêlée à la terre du carré à l'aide d'un rateau à longues dents. Après cette opération, le carré sera rechargé de 10 centimètres environ, avec le terreau formé lorsqu'on a creusé la fosse. Ces soins et ces opérations se continueront pendant trois ans, et passé ce temps, on devra chaque année, lors du labour, couvrir le carré d'un bon paillis.

Au commencement de la quatrième année, on pourra couper les plus fortes asperges en ayant soin de le faire avec sobriété pendant la première année de coupe. Pour les autres soins subséquents, on se conformera à ce que nous avons prescrit ci-dessus, avec cette différence qu'au printemps suivant on ne rechargera plus le carré que de 5 centimètres de terreau, après quoi on donnera un labour à la fourche plate, en respectant les griffes avec le plus grand soin; on paillera enfin, on continuera de même chaque année, tant que durera le carré.

En terrain sec et léger, on suivra toutes les données et errements précédents, avec cette seule différence que l'on creusera le carré à 1 mètre de profondeur, afin que lors du semis ou de la plantation le niveau du carré d'asperges soit de 20 centimètres en contre-bas du sol; ce qui donnera pour résultat final que lorsque le carré sera en plein rapport, il sera de niveau avec le sol environnant, tandis qu'en terre forte il doit dépasser ce niveau de 20 à 25 centimètres.

Considérations générales. — On doit choisir, autant que possible, la partie la plus élevée du jardin pour y établir le carré; en tous cas, on disposera un bon drainage à la partie inférieure de ce carré, et on

assurera le *complet égouttement* des eaux. On veillera scrupuleusement à ce que la fosse ne forme pas cuvette ; en un mot, il faudra s'arranger de manière à ce que l'humidité, cet ennemi mortel de l'asperge, ne puisse nullement nuire aux griffes.

Si l'on peut se procurer du sablon calcaire ou de la tangue, il sera très bien d'en mettre un dixième ou plus dans les composts indiqués, suivant l'état de la terre.

La préférence à accorder au semis en place ou à la plantation des griffes est une question assez controversée ; en général on peut dire que le semis exige des soins plus suivis que la plantation, et n'offre pas autant de certitude sur la nature et la qualité des plantes. En effet, il est acquis que les graines d'une même asperge, par suite d'un jeu de fécondation, ne donnent pas toutes des griffes identiques. Les unes d'une couleur blanche, ont les racines (doigts) courtes, charnues, et produisent des asperges grosses, mais peu nombreuses ; les autres d'une teinte violét-gris-foncé, ont les racines allongées, et donnent des asperges moins volumineuses, mais en plus grand nombre que les premières. On peut donc faire un choix et disposer son carré, selon que l'on préfère le nombre à la grosseur, et réciproquement. Un pareil choix est impossible avec le semis ; il faut accepter ce que la nature donne.

La manière de couper les asperges pour en faire la récolte, a une influence immense sur la bonne conservation du carré. On doit dégarnir l'asperge aussi profondément que possible, et prendre bien soin en la coupant de blesser son collet. Dans une main adroite tous les instruments sont bons ; mais celui qui offre le plus de garantie contre la maladresse, c'est sans contredit la gouge à buttoir. Comme ce buttoir est réglé sur l'épaissur de la couche de terre qui recouvre

la griffe, il faudrait presque le faire exprès pour aller blesser le collet de celle-ci.

Aubergine. — Pour l'usage culinaire on ne devra cultiver que l'aubergine violette longue : toutes les autres espèces ont une amertume que l'art du cuisinier ne peut parvenir à faire entièrement disparaître.

Cerfeuil. — La graine ne se conserve bonne que pendant un an ; on devra avoir peu de confiance dans une graine plus âgée.

Champignons. — Des champignonnistes affirment que la présence de l'urine et des excréments humains dans le fumier destiné à faire des meules peut compromettre entièrement la récolte. C'est en grande partie à cette cause, disent-ils, que l'on doit attribuer le manque de réussite, lorsque d'ailleurs la culture a été bien préparée.

Chicorée-Barbe-de-Capucin. — Après avoir arraché la chicorée pour faire la barbe de capucin, il ne faut pas omettre, avant de la faire blanchir, de couper toutes les vieilles feuilles du collet, en ne laissant entier que le cœur.

Choux. — Dans les carrés destinés aux choux de printemps, *si le sol est léger,* on pourra établir une culture de radis ou de salade, en fumant préalablement avec du fumier neuf. Les choux y seront plantés lorsque les radis seront prêts à tourner, ou lorsque la laitue sera déjà avancée : celle-ci doit être mise un peu écartée. La culture simultanée des choux et des radis ou des salades peut être employée dans toutes les saisons, si l'on manquait de place pour les petits légumes ; cette méthode, toutefois, offrirait peu d'avantages dans une terre forte et compacte.

Choux-Marin-Crambé. — Il se multiplie de graines semées en Mars en pleine terre, en place ou en pépinière; mais comme ce moyen est lent, on lui préfère à juste titre le bouturage de tronçons de raci-

nes. En Février on coupe des racines par tronçons de 6 à 8 centimètres de long ; on les plante dans de petits pots qu'on enfonce sur une couche tiède, et on les étouffe sous des cloches ou des chassis. Quand elles commencent à végéter, on donne graduellement de de.l'air jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour être mises en place, ce qui a lieu quelques mois après. Dans une planche de 1 mètre 33 centimètres de large, profondément labourée, et dont le sol sain et profond a dû être largement fumé, on trace deux rangs et l'on plante à 50 centimètres de distance sur la ligne. Chaque année, à l'automne, on enlève les feuilles passées et l'on donne un bon binage, sur lequel on étend un fort paillis de débris de couches. Si l'on était pressé de récolter, ou pourrait faire blanchir dès la deuxième pousse ; mais pour la durée de la plantation et la beauté des produits, il est beaucoup préférable d'attendre la troisième. Vers la fin de Janvier ou le commencement de Février, et de quinze jours en quinze jours, pour que la récolte ne donne pas tout à la fois, on dépose sur chaque pied un tas de terreau léger ou de sable de 25 à 30 centimètres de haut, et l'on recouvre le tout de fumier ou de feuilles pour activer la végétation. On peut également mettre sur la touffe de crambé un large pot à fleurs ou des boîtes de bois de forme pyramidale, que l'on appuie exactement sur le sol, en les buttant même si cela était nécessaire, et on les couvre comme ci-dessus. Environ un mois après, quand les plantes ont poussé de 16 à 20 centimètres, on les coupe près du collet, mais en ménageant les yeux qui sont près de la base, car si ces yeux étaient détruits la plante ne pousserait plus. La récolte faite, on butte ou l'on couvre de nouveau, et l'on obtient encore un second produit. Après la seconde coupe, on détruit les buttes, et l'on donne une façon aux planches en les terreautant.

Les graines de crambé se récoltent en Août. Elles ne conservent leurs propriétés germinatives que pendant une année.

Concombres. — On doit les planter à 1 mètre de distance, au milieu de planches de 1 mètre 33 centimètres.

Courges — Elles doivent être plantées à 2 mètres ou 2 mètres 50 en tous sens, selon la grosseur de leurs fruits.

Fraisiers. — Une excellente méthode de préparer la graine de fraisier pour le semis, consiste à écraser des fraises bien mûres sur des feuilles de *papier buvard*, en disposant les graines le plus également possible. On fait sécher le tout au soleil, et à l'époque de faire les semis, on se contente d'appliquer sur du terreau bien préparé le côté de la feuille où sont les graines, et on fait adhérer le papier au terreau par un léger bassinage. Ces bassinages sont répétés fréquemment pour empêcher le papier de se dessécher et favoriser sa décomposition. Les terrines ou les boîtes dans lesquelles on aura fait le semis, seront maintenues à l'ombre et au frais jusqu'à la levée du plant. Ce mode de semis est préférable à celui en pleine terre (1).

Melons. — Lors de la première taille, il vaut beaucoup mieux retrancher les cotylédons avec un instrument bien tranchant que de les laisser se dessécher sur place; car, dans ce cas, il arrive très-souvent que l'espèce de petit chicot qui reste à leur base, occasionne le chancre au pied du melon. Nous recommandons d'employer le plâtre en poudre fine pour cautériser les blessures faites à chaque suppression ou taille dans le jeune âge de la plante; cette substance

---

(1) En écrasant les fraises sur une ardoise on s'en procure facilement la graine sitôt après leur dessication.

cicatrise plus vite et plus complétement qu'aucune autre.

Oignons. — A Rennes et dans les environs, on a l'habitude de planter à la fin de Juillet le chou de Milan sur une culture d'oignons; quelques jardiniers ont même la mauvaise méthode de semer outre cela des carottes en plantant l'oignon. Nous proscrivons l'emploi simultané de ces deux pratiques; il ne faut cultiver ensemble qu'oignons et choux, ou carottes et oignons, et encore devra-t-on éclaircir *beaucoup* le semis de carottes : cependant il sera toujours préférable de faire une seule grande culture.

Pommes de Terre. — Nous recommandons, pour avoir des pommes de terre plus précoces et moins sujettes à la maladie que celles qu'on obtient par la culture ordinaire de planter à la fin de Novembre, avant l'hiver, à 30 centimètres de profondeur, des tubercules entiers, bien sains, et non des morceaux comme on peut le faire au printemps. A l'époque où la végétation se fait sentir, après les gelées sérieuses, on dégarnira de façon qu'il ne reste plus que quinze centimètres de terre sur les tubercules. Nous répétons que, par ce traitement, les pommes de terre sont moins malades et mûrissent plutôt que par la plantation au printemps.

Tomates. — Outre les parties terminales des tiges, on fera très-bien de supprimer quelques-uns des rameaux qui feraient confusion, et d'ôter une partie des feuilles lorsque le fruit sera noué.

Remarques. — Il peut arriver que l'on ait peu de confiance dans des graines d'espèces ou de variétés précieuses, à cause de leur vétusté ou autrement. On fera bien dans ce cas, avant de les livrer à la terre, de les essayer, soit sur un bout de couche, soit en suspendant dans la pièce la plus chaude de l'habitation, un sac de toile renfermant les graines mélan-

gées avec un peu de terreau, et que l'on aura plongé dans de l'eau tiède. Si les graines pourrissent sans germer on les jette; autrement, on les sème sitôt que la germination se manifeste. Ce dernier procédé offre même, en toutes circonstances, un moyen précieux de hâter la germination et de réparer promptement la perte d'un semis.

Le Rapporteur,

E. WUICHET.

DE LA CULTURE DES POMMIERS

Et de la fabrication du cidre dans le département des Côtes-du-Nord (1).

Les variétés des pommiers cultivés dans le département sont nombreuses, et les semis en font naître chaque jour de nouvelles. On les divise généralement en quatre grandes classes : Variétés *aigres, amères, douces et douce-amères*; ces deux dernières prédominent. Il n'y a pas de désignation des espèces assez fixe et précise, pour que nous puissions les énumérer. Les pommiers s'obtiennent de semis de pepins, que l'on retire du marc avec les mains, le battant ensuite avec des bâtons, et le criblant. Les pepins passent avec un peu de pulpe. On fait sécher ce résidu au grenier, et on le vanne pour en faire sortir les pepins, ou on les lave à grande eau, en décantant souvent pour que les pepins restent au fond du vase. Quand on peut se procurer des pepins de pommes

(1) Extrait de l'*Agriculture Française*, ouvrage publié par les ordres de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, vol. des Côtes-du-Nord, p. 232 et suivantes, année 1844.

sauvages, on les préfère, parce que les sujets qui en proviennent sont plus vigoureux. La terre destinée au semis doit être défoncée et fortement fumée. On sème du 15 Février au 15 Mars, lorsqu'on ne redoute plus les grandes gelées, et l'on recouvre les pepins d'un peu de terreau et de fumier long. Un ou deux ans après, on arrache les pommiers les plus forts (1), et on les place en pépinières, à une distance convenable pour qu'ils puissent atteindre un grosseur de 8 à 12 centimètres, sans se gêner réciproquement. A cette époque, c'est-à-dire au bout de 7 à 8 ans, on les transplante dans les terres labourables à raison de 60 à 70 par hectare, en les disposant en ligne. On les greffe 3 ou 4 ans après, en fente et à la hauteur de 1 mètre 60 ou 70 centimètres pour permettre le passage des charrues. On protège les jeunes pommiers contre la dent du bétail, en les entourant d'épines, et on les frotte avec de l'oseille quand ils sont attaqués par le puceron lanigère.

Les propriétaires ont reconnu aujourd'hui l'inconvénient de planter les pommiers à travers champs. La perte qui résulte de leur ombre pour la récolte n'est pas compensée par le bénéfice des arbres. Du côté de Merdrignac (2), les pommiers forment ceinture autour des champs.

Les diverses variétés de pommes sont ordinairement mûres du 15 Août à la fin de Septembre. On les recueille rarement plus tard à cause des emblavements. On les abat avec des perches, et on les charrie au pressoir, près duquel on les met en monceaux sur un lit de paille. Les cultivateurs soigneux ne font leur tas que d'un mètre de hauteur sur un mètre 50 centimètres de large, et les composent des espèces uniformes.

---

(1) Cette déplantation doit se faire avec beaucoup de soin pour ne point blesser les racines.

(2) Arrondissement et à l'Est de Loudéac.

Les fabricants qui vendent du cidre aux aubergistes ou aux cabaretiers, mélangent ordinairement un tiers d'espèces aigres avec deux tiers d'espèces amères.

On broie les pommes de trois manières :

1° Avec une ou deux meules en pierre ou en bois, qui sont mises en mouvement par un cheval et tournent dans une auge circulaire.

2° Avec un moulin à bras composé de deux cylindres en fontes;

3° Avec des pilons et à bras.

La meule en bois est préférée à la meule en pierre, parce qu'elle n'écrase pas les pepins. Le moulin écrase imparfaitement et l'on est souvent obligé de repasser son ouvrage avec le pilon. Les pilons ne sont usités que dans les petites fermes.

Après le broiement, on dépose les pommes dans de grandes cuves pendant environ 24 heures avant de les soumettre au pressoir. Le lendemain du jour où elles y ont été mises, on taille les bords du marc, et on place ces résidus en-dessus pour achever d'extraire le jus. Les pressoirs les plus répandus sont à deux vis de pression, et peuvent presser de 10 à 20 hectolitres à la fois.

La propreté de tous les ustensiles qui servent à la fabrication du cidre, est considérée comme un soin de la première importance pour sa qualité. On lave à grande eau et souvent on lessive la table du pressoir, les cuves et les tonneaux pour enlever l'odeur et l'acidité qui pourraient exister. Les pailles de seigle et d'avoine que l'on emploie, doivent aussi être parfaitement nettes et exemptes d'odeur.

On laisse le cidre faire sa première fermentation dans des cuves ou dans des tonneaux ; dix ou quinze jours après on le soutire, et on recommence cette opération une ou deux fois. Quand on soutire une troisième fois, on ajoute du cidre provenant de l'égout

des lies, dans la proportion de 4 litres sur 230 litres. En général, les lies de soutirage sont mélangées avec de l'eau que l'on fait passer sur les marcs repilés, et le produit forme un petit cidre de ménage.

Après ces diverses fermentations, on conserve les cidres dans des tonnes de 920, 1380, et 1840 litres. On bouche ces tonnes hermétiquement et on les place dans des celliers qui, pour être bons, doivent avoir une température constante de 15 degrés centigrades.

Le tonneau de cidre de 230 litres, pris chez le cultivateur, vaut ordinairement de 10 à 14 fr. 50 centimes. Dans les années de rareté, il se vend jusqu'à 30 fr., mais il ne dépasse pas ce taux, parce qu'alors on préfère le remplacer par d'autres boissons. La fabrication du cidre, pilage, pressage et tirage, coûte environ deux fr. par tonneau.

Il y a peu de poiriers dans le département. On mélange les poires avec les pommes pour la fabrication du cidre de ménage.

CLASSEMENT DES POIRIERS (1).

Le poirier fort peu nombreux en *espèces* est très riche en *variétés*. Le nombre en est surtout augmenté depuis que les Van-Mons, les Léon Leclerc, les Bouvier, les Esperen, les Sageret et tant d'autres pomologues se sont occupés de semis. Aujourd'hui que l'on compte plus de 600 variétés de poires, il semble nécessaire d'adopter un ordre de classement ; nous avons cru pouvoir en proposer un qui nous paraît satisfaire à ce besoin de classification qui se fait sentir.

Premier groupe. Beurrés. Forme en poire plus

---

(1) Extrait de l'ouvrage ayant pour titre : *Pomologie Nouvelle ou Monographie Générale des fruits de la France.*

ou moins ovale ou arrondie, chair fondante, *beurrée;* loges étroites, pepins minces et serrés, souvent avortés; gemmes saillants.

Deuxième groupe. Doyennés. Forme turbinée; chair fondante; pédoncule généralement court; loges moyennes; pepins variables dans leur conformation, avortant quelquefois; boutons à fleurs variables; gemmes généralement arrondis et rapprochés.

Troisième groupe. Bergamotes. Forme arrondie; chair variable, fondante ou cassante; loges généralement plus larges que dans les beurrés; pepins plus nourris. Première section à pédoncule long; deuxième à pédoncule court. Quelques écrivains prétendent que les premières bergamotes nous viennent de Bergame en Italie. Est-ce à la ressemblance des noms qu'il faut attribuer cette opinion?

Quatrième groupe. Bons-Chrétiens. Forme variable, généralement cydoniforme; chair plus cassante que fondante; loges larges; pepins allongés; pédoncule long; gemmes écartés; boutons allongés.

Cinquième groupe. Besis. Forme variable, en général arrondie; chair fondante ou cassante; loges grandes; pepins de diverses formes; pédoncules variables; ombilic à divisions saillantes; bois généralement à direction horizontale. Besi est un vieux mot qui signifie *sauvageon*; aussi dit-on qu'il a été appliqué à des arbres nés spontanément dans les bois, et que l'on a accompagnés du nom de la forêt où ils ont été trouvés (1).

---

(1) Cette opinion nous semble justifiée pour ce qui concerne notre *Bezy de Héric* trouvé en 1500 et quelques années, dans la forêt de ce nom, à 24 kilomètres au nord de Nantes, sur la route de Rennes par Derval. Nous écrivons *Bezy* au lieu de *Besis*, peut-être avons nous tort?

Dans nos communes riveraines de la Loire, on voit dans les champs un grand poirier sauvage connu sous le nom de *petit Bezy*, qui produit beaucoup ordinairement. Son fruit de couleur jaune, de forme arrondie, de la grosseur d'une petite noix, offre une chair demi-cassante et demi-juteuse. On le vend le dimanche à la porte des églises; lorsqu'il est abondant, on en fait de la *piquette*, par la simple macération dans l'eau.

Sixième groupe. Colmars. Forme turbinée, piriforme; chair plus fondante que cassante; loges larges; pepins variables; ombilic rentré; bois lisse; gemmes arrondis.

Septième groupe. Calebasses. Forme de calebasse ou de bouteille arquée et allongée; pédoncule ordinairement gros; ombilic petit; chair cassante ou demi-fondante.

Huitième groupe. Rousselets. Fruits moyens ou petits; forme turbinée, à quelques exceptions près; chair fondante ou demi-fondante.

MOYEN DE FAIRE FRUCTIFIER CERTAINES ESPÈCES DE POIRIERS.

M. Th. Henry, jardinier habile, l'un des membres fondateurs du *Cercle Pratique d'Horticulture et de Botanique*, récemment créé au Hâvre, a publié dans le 2me Bulletin de cette Société, page 19, la note ci-après, que nous reproduisons dans l'intérêt des possesseurs de jardins et de vergers :

M. T. Henry ayant remarqué que les brindilles que l'on ne coupe pas du tout et les arbres à haute tige que l'on ne taille que pour obtenir une ramification, rapportent des fruits beaucoup plus tôt que les arbres soumis à une taille régulière; cette observation l'a conduit à essayer ce procédé en quelque sorte négatif de la nature, pour déterminer la fructification des espèces de poiriers les plus rebelles, telles que *Crassanne, Bon-Chrétien*, *Passe-Colmar* et autres. Il laisse à ces arbres leurs rameaux de prolongement dans toute leur longueur, toutefois il fait une différence entre les arbres en espaliers et ceux en pyramides, qui consiste à ne jamais rabattre les premiers,

tandis que lorsque les seconds sont arrêtés à fruit, il les conduit comme les autres espèces. Les autres productions sont traitées d'après les règles ordinaires : ainsi, il ne laisse ni longs crochets, ni longues brindilles qui feraient confusion ; les bourgeons à feuilles et à fleurs n'ont pas plus de deux à trois centimètres de longueur, et leur disposition, sur toute l'étendue des branches, produit un effet très satisfaisant.

M. Henry a traité de cette manière une Crassanne dans le jardin de M. le Président du Cercle, qui l'a autorisé à dire qu'il n'avait qu'à s'en féliciter; il conduit ainsi depuis plus de dix ans les espèces rebelles, et présente à l'appui de sa communication un rameau détaché d'un poirier pyramide sur lequel on constate l'existence de nombreux crochets de la base au sommet.

CULTURE AUTOMNALE DES POMMES DE TERRE.

Nous empruntons au Bulletin de la Société d'Horticulture du département de Seine-et-Oise la note suivante, comme résumant tout ce qu'il est important de faire pour prévenir, ou au moins pour diminuer les chances de perte par la maladie qui attaque ces tubercules (1); nous avons déjà traité cette question, il est vrai, mais il est des conseils qu'il ne faut pas craindre de reproduire (2).

Depuis plusieurs années, on a constaté que les pommes de terre qui proviennent de plantations faites en automne, étaient fort peu altérées par la maladie qui diminue chaque année leurs produits. Ainsi, plantées en Octobre, Novembre et même Décembre, dans

(1) Tome XI, page 61.
(2) *Annuaire de l'Horticulteur Nantais*, premier vol., pages 376-379.

des terrains secs, elles ont toujours donné des tubercules plus gros, plus nombreux, et contenant plus de fécule. Ces résultats doivent engager les populations à expérimenter cet automne ce genre de culture.

Sol. — Les tubercules doivent être plantés dans un sol très sain, perméable, une terre légère, sablonneuse et un peu calcaire. Dans les terrains compacts, argileux, dans les sols siliceux à sous-sols glaiseux, dans les terres froides, humides, les pommes de terre passent difficilementt l'hiver, car elles y pourrissent (1).

Engrais. — On doit choisir des terres de bonne qualité. Si on fume, il faut appliquer de préférence des fumiers longs, peu décomposés et en petite quantité, car les engrais consommés et abondants prédisposent les tubercules à l'altération.

Époque. — Les plantations peuvent être faites jusque dans le courant de Janvier, mais celles exécutées en Novembre et Décembre ont toujours donné de meilleurs résultats.

On ne doit planter que des tubercules entiers et les placer à une profondeur de 20 à 25 centimètres, afin que les gelées ne puissent les atteindre.

Culture à bras. — Sur une terre préalablement ameublie par la bêche ou la charrue, on ouvre à l'aide d'une houe des sillons parallèles, distants les uns des autres de 30 à 40 centimètres. Lorsqu'ils ont

---

(1) Nous recommandons aux cultivateurs qui n'ont à leur disposition que des terres fortes et mouillées, de les assainir par des rigoles profondes, *empierrées*, pratiquées dans le sens de la pente naturelle du sol. Ce drainage réussit toujours lorsqu'on l'exécute avec des cailloux, tels qu'on en trouve dans les vignes, ou, à leur défaut, par des pierres cassées, de la grosseur d'un gros œuf. Au reste, nous avons vu chez les demoiselles Barreau, en leur magasin, quai Penthièvre, N° 2, près la rue de la Casserie, à Nantes, des drains qui conviendraient parfaitement et d'autant mieux, pour l'objet qui nous occupe, qu'ils se vendent à un prix très-modéré.

Nous croyons que les pommes de terre provenant d'un terrain *drainé*, doivent se conserver en bien meilleur état, que celles qu'on a été forcé de cultiver dans un sol naturellement humide.

été pratiqués, on les couvre de fumier sur lequel on place les tubercules comme de coutume, et on refend les billons ou ados de terre qui séparent les sillons, de manière à couvrir les pommes de terre d'une bonne couche de terre. Quand ce travail est fait, le sol présente des ados séparés les uns des autres par des sillons destinés à faciliter l'écoulement des eaux de pluie ou celles qui proviennent de la fonte des neiges.

Culture à la charrue. — Quand la terre a été préparée, on ouvre à l'aide de la charrue ordinaire ou mieux avec celle à deux versoirs que l'on désigne généralement sous le nom de charrue double, des sillons distants les uns des autres de 40 à 50 centimètres. Lorsque le fumier a été placé dans les rais ainsi que les tubercules, on refend avec la même charrue les billons ou ados de terre qui séparent les sillons; il importe beaucoup que les sillons soient profonds. Si les billons construits par cette dernière opération et au milieu desquels se trouvent les tubercules, n'étaient pas réguliers, on rassemblerait les deux bandes de terre à l'aide de rateaux, de manière à donner aux ados une forme bien convexe.

Soin d'entretien. — Au printemps suivant, on donne les façons que réclame ordinairement la pomme de terre.

La commission chargée de rédiger la note qui précède se composait de MM. Labbé, Durdau et Gustave Heuzé.

MULTIPLICATION DES POMMES DE TERRE.

Le prix toujours élevé des pommes de terre pour semence, nous engage à rappeler un procédé de multi-

plication déjà fort ancien, mais que l'on semble avoir oublié.

Lorsque les fanes sont bien développées, c'est-à-dire deux mois ou deux mois et demi après la plantation, on détache de chaque touffe un ou deux brins enracinés que l'on plante dans un sol bien préparé, à une profondeur de 0m 20 centimètres à 0m 25 centimètres, et dont on coupe l'extrémité à fleur de terre. Cette opération peut être faite à la bêche, à la houe, ou au plantoir, en sens vertical ou en sens incliné; ce dernier vaut le mieux pour empêcher la pluie de se glisser le long des tiges coupées et d'arriver jusqu'aux racines en trop grande quantité. Si le temps est trop sec, on arrose ou purine les pieds jusqu'à ce qu'ils aient parfaitement pris. Le buttage a lieu quatre semaines après, et la récolte est ordinairement égale à celle donnée par les touffes provenant des tubercules mères. Ce procédé a été expérimenté avec le plus grand succès par M. Ullersberger; dans ce cas le nombre des tubercules malades a même été bien moindre que chez les touffes mères.

L'essai de ce procédé, fait en 1853 par M Walter, a aussi donné les résultats les plus avantageux : le 24 Juin cet agronome fit exécuter sa plantation comme il vient d'être dit, c'est-à-dire en se servant de rameaux enracinés, détachés de pommes de terre plantées deux mois auparavant, tous les rameaux, à l'exception de quatre ou cinq par cent, reprirent le cours de leur végétation, si bien que cinq mois après M. Walter récolta *soixante-quatre hectolitres de tubercules très sains par hectare.* Si on considère le peu de temps que le terrain a été occupé, l'économie de semence, la qualité irréprochable des tubercules récoltés, toutes choses obtenues sans causer de préjudice notable aux touffes-mères qui avaient fourni le plant, on comprendra que sous tous les rapports cette méthode mérite d'être connue et mise en pratique.

Nous sommes redevables de ces observations au journal *La Vie des Champs, tome 1er page* 287 et 291, dont tous les articles sont toujours lus avec fruit.

MOYEN DE PRÉSERVER

Les Pommes de Terre de la Maladie.

Au moment où on se préoccupait avec tant de raison dans notre Société d'Horticulture de la plantation de la pomme de terre, nous apprenons par l'extrait suivant d'un procès-verbal de la Société d'Horticulture de Seine-et-Oise, qu'ailleurs on se préoccupait également du même sujet :

M. du Chatellier, président de la Société d'Horticulture de Versailles, prend la parole pour rendre compte de quelques heureuses expériences qui ont été faites sous ses yeux, pour combattre la maladie de la pomme de terre. Un champ d'un hectare, entièrement consacré à cette culture, avait été divisé de manière à isoler quatre parcelles de terre prises indistinctement sur l'ensemble de la surface ensemencée au mois de Mars 1853. La pomme de terre, ainsi que cela s'est généralement passé dans le département du Finistère, pour la culture dont nous parlons, avait heureusement végété jusque dans les premiers jours de Juillet, et dans quelques endroits même plus tard, quand vers le mois d'Août la maladie commença à se manifester. Dès que celle-ci se fût montrée sur la culture dont nous parlons et eut fait quelques progrès, en descendant comme d'habitude des feuilles et des pampres les plus élevés aux tiges inférieures, le cultivateur dont parle M. Chatellier, qui habite lui-même

Une récolte abondante est celle qui donne 6 pour 0/0 d'excédant, soit la nourriture *en plus* de 22 jours; prix correspondant, 16 fr.

Une bonne récolte est celle qui donne 4 pour 0/0 d'excédant, soit la nourriture *en plus* de 15 jours; prix correspondant, 18 fr.

Une médiocre récolte est celle qui donne 4 pour 0/0 de déficit, soit la nourriture *en moins* de 15 jours, prix correspondant, 25 fr.

Une mauvaise récolte est celle qui donne 6 pour 0/0 de déficit, soit la nourriture *en moins* de 22 jours; prix correspondant, 28 fr.

Une très mauvaise récolte est celle qui donne 10 pour 0/0 de déficit, soit la nourriture *en moins* de 37 jours; prix correspondant, 36 fr.

Ces chiffres montrent qu'entre deux récoltes, l'une très abondante et l'autre très mauvaise, il existe l'énorme différence de 20 pour 0/0 ou de 74 jours de nourriture. Les prix varient alors de 14 à 38 fr. l'hectolitre.

Une très mauvaise année est celle qui présente un déficit de 10 pour 0/0, équivalant à 36 jours en *moins* de nourriture : les prix s'accroissent alors de 100 pour 0/0 et s'élèvent à 36 fr. C'est ce que nous avons vu en 1846-1847. »

Nous ferons remarquer qu'en 1846-1847, le blé s'est élevé à la Halle de Nantes, pendant la 2me quinzaine du mois de Mars à la somme de 42 fr. 62 c. l'hectolitre ! En 1853-1854 le taux le plus élevé a été à Nantes de 36 fr. 66 c. dans la première quinzaine de Janvier.

Il résulte du relevé des disettes qui ont affligé l'Europe depuis environ un siècle, que les mauvaises récoltes sont revenues d'une manière périodique tous les dix ou onze ans, et qu'il y a eu, en outre, une année plus désastreuse que les autres au bout d'une période de 54 ans.

En parcourant le tableau général des mercuriales, et en réduisant les quantités à l'hectolitre et les monnaies au franc, on voit que, durant l'espace de six siècles, trente années ont été marquées par la cherté du blé. En 1591 il se vendit, prix moyen, 52 fr., et en 1587 son prix s'éleva jusqu'à 61 fr.! Le blé n'a jamais été plus cher qu'en cette dernière année. C'était deux ans avant l'avènement de Henri IV au trône de France.

D'un autre côté, pendant les six siècles dont nous venons de parler, le blé est souvent descendu à un excessif bon marché. On cite quatre-vingt-trois années durant lesquelles il se vendait depuis 1 fr. jusqu'à 7 f.

Enfin, toujours pendant les six siècles mentionnés, le prix moyen le plus constant a été de 11 à 12 fr.

Il est très remarquable que dans le département de la Loire-Inférieure, le blé n'a jamais atteint le *maximum* d'élévation du prix en France.

D'après un document statistique, la France consomme annuellement 58,000,000 hectolitres de froment et 33,000,000 hectolitres de méteil et de seigle; total 91,000,000 hectolitres, lesquels convertis en pain, en produisent plus de *neuf milliards cent millions de kilogrammes* (1).

---

(1) Dans la chronique agricole de la 2me quinzaine de Septembre dernier, le *Journal d'Agriculture Pratique* appelle l'attention sérieuse des cultivateurs sur la nécessité de se procurer de bons grains pour les semailles d'automne. C'est, ajoute-t-il, un principe de physiologie végétale presque identique à celui qui règle la reproduction des animaux, qu'il faut changer les semences et choisir des grains de première valeur. Les bons résultats obtenus par ceux qui ont été chercher des blés parmi les meilleures variétés anglaises, ne laissent aucun doute à cet égard; six ou sept hectolitres de plus par hectare ont largement payé la dépense.

LE SCOLYME D'ESPAGNE.

(*Scolymus Hispanicus.*)

Notre bon collègue, M. Cailliaud aîné, est parvenu avec la persistance qu'on lui connaît, a réhabiliter le *Scolyme d'Espagne*, à ce point que les hommes les plus prévenus contre ce légume, ont fini par en adopter la culture ; voici une note que nous publions pour ceux qui ne connaissent pas cette plante alimentaire :

Le scolyme cultivé dans le Midi, sous le nom de *Cardouille,* ressemble extérieurement au chardon. Sa racine qui atteint des proportions plus fortes que le salsifis et le scorsonère, a un centre ligneux, coriace, dont il faut la dépouiller, au moyen d'une fente longitudinale, mais qui diminue et disparaît par la culture.

Cette plante s'accommode de tous les terrains ; elle préfère néanmoins les terrains légers et profonds. Elle réussit également dans les terres fortes, pourvu qu'elle soit abondamment arrosée en été.

On sème le scolyme à la fin de Juin. Semé plus tôt, il monte facilement. Sauf l'époque du semis, sa culture est la même que celle du salsifis et du scorsonère.

Le scolyme n'est point délicat. Il ne craint pas l'hiver ; il suffit de le couvrir de litière quand le froid est trop intense. Lorsqu'on le sème en lignes espacées de 50 centimètres et qu'on l'éclaircit de manière à laisser entre les plants une distance de 25 centimètres, on obtient des racines de la grosseur et de la longueur du panais, mais moins savoureuses que lorsque, plus serrées, elles ne peuvent dépasser le

volume du salsifis. Pour cela, on sème ou en lignes ou à la volée, et vingt jours après que le plant est levé, on l'éclaircit de manière à laisser un intervalle de 25 centimètres tout autour de lui.

Dans un espace égal, le produit du scolyme peut être évalué à une moitié en sus, et plus, de celui du salsifis.

Le scolyme étant semé à la fin de Juin, on peut commencer à le récolter à la Toussaint, et ensuite le conserver en terre tout l'hiver, pour ne l'extraire qu'au fur et à mesure des besoins. En l'arrachant dans les premiers jours de Novembre, on a l'avantage de vider le terrain et de pouvoir en disposer pour d'autres productions particulières à cette saison. Les racines peuvent d'ailleurs se conserver par bottes dans du sable frais.

La racine du scolyme est d'un goût agréable qui participe de celui du cardon, du salsifis et du fond d'artichaud. Son apprêt est le même que celui de ces légumes. Dans le Midi, on en recommande l'usage aux convalescents.

La feuille du scolyme quoique piquante comme celle du chardon, est mangée avidement par les bestiaux qui la préfèrent même aux autres verts. Elle donne aux vaches de très bon lait.

Quelques personnes, et notamment M. Robert, de Toulon, ont cherché à améliorer cette plante par la culture : les notes qu'elles ont publiées à ce sujet tendent à établir qu'on peut obtenir la racine charnue dans toute son épaisseur, au moyen de semis opéré tardivement de graines récoltées sur des individus qui n'ont pas monté. M. Cailliaud se livre à des essais dans l'espoir de parvenir au même résultat.

M. Bourgeau, botaniste voyageur, a publié (*Revue Horticole de* 1852) un article sur le scolyme appelé vulgairement *cardillo* ou *tagarninas,* que nous allons

reproduire, pour compléter les renseignements à ce sujet :

Plante comestible potagère, spontanée dans toute la partie méridionale de l'Espagne, ce qui fait qu'on ne l'y cultive presque jamais ; mais il n'en est pas de même aux environs de Madrid.

Ce sont les pétioles et la côte moyenne de la feuille que l'on emploie dans les cuisines espagnoles, soit en petits paquets mis au pot-au-feu, soit préparés de différentes manières et réunis à la viande, soit enfin ajoutées aux œufs en omelette, etc.

Vers le 1er Janvier, les champs sont presque toujours couverts de rosettes de feuilles, que les paysans récoltent à la manière du pissenlit, c'est-à-dire à un ou deux pouces de la racine pivotante ; on débarrasse le limbe de la feuille, en conservant seulement toute la longueur de la côte, que l'on réunit ensemble et que l'on attache comme une laitue romaine ; chacun prépare ce légume comme il lui convient, soit qu'on conserve un peu de la racine, soit qu'on la supprime tout à fait. Les marchés en sont couverts pendant cinq mois de l'année, et par sa grande consommation dans le pays elle produit chaque année aux habitants de la compagne une assez bonne recette ; elle finit en Mai ; à cette époque les feuilles deviennent trop dures et trop piquantes pour être mangées.

Je ne doute pas que son usage ne puisse se répandre en France dans les potagers, et qu'on ne parvienne à tirer un parti avantageux d'une plante qui n'exige pour ainsi dire aucune culture.

MM. Bossin et F. Hérincq, dans la 2me année de leur *Petit Almanach du Jardinier Potager,* terminent leur article sur le scolyme d'Espagne, par la phrase suivante :

« Nous avons cultivé cette plante qui ressemble à un chardon avec le plus grand succès, et nous sommes

convaincus, à peu près, que si on la connaissait, on la trouverait dans tous les jardins, et que l'on vaincrait facilement la difficulté que nous signalons (*l'existence à l'intérieur de la racine d'une partie filamenteuse*); dans tous les cas, ce serait un légume de plus à servir sur toutes les tables. »

MOYEN DE CONSERVER LES POMMES.

Les mettre dans des tonneaux avec du sable fin bien séché au soleil, et couche de pommes sur couche de sable jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Alors on le ferme hermétiquement. Cette méthode à l'avantage de préserver les pommes du contact immédiat de l'air, la cause la plus certaine de leur corruption.

CONSERVATION DES TOMATES.

Faites dissoudre quantité suffisante de sel de cuisine dans de l'eau de fontaine, (l'eau contient assez de sel lorsqu'après y avoir plongé un œuf frais il surnage.) Choisissez des tomates bien mûres ; placez-les entières dans un pot (1) sans les presser ; versez l'eau salée jusqu'à ce que le fruit soit couvert; fermez le pot avec une assiette creuse, qui presse légèrement les tomates. Elles se gardent ainsi une année. Avant de s'en servir, faites-les tremper dans de l'eau pure pendant quelques heures. (*Journal de la Société d'Horticulture de la Moselle*, 1re *livraison* — 1854.)

(1) Nous conseillons très sérieusement de ne faire usage que de pots de grès *non vernissés*, le vernis pouvant, en certaines circonstances, être attaqué et dissous par la saumure, et devenir ainsi une cause d'accidents graves, d'empoisonnement qui quelquefois sont mortels.

OBSERVATIONS PRATIQUES

Sur la Multiplication des Églantiers,

PAR M. COLLIN, DE ROUEN.

L'année dernière, nous avons publié une courte note de M. A. Wesmäel, de Bruxelles, sur la multiplication des églantiers; nous croyons faire plaisir aux amateurs de roses, en reproduisant un travail plus étendu sur le même sujet, que M. Collin a communiqué à ses laborieux collègues du Cercle Pratique d'Horticulture et de Botanique du département de la Seine-Inférieure, dans la séance du 13 Novembre dernier :

Depuis déjà bon nombre d'années, je me livre à la culture des rosiers. Les difficultés que nous éprouvons à nous procurer des églantiers m'ont engagé à tenter le semis et le bouturage, recommandés pour obtenir facilement des sujets; les résultats si différents de ces deux procédés m'ont décidé à vous faire part de mes expériences.

Le semis est bien inférieur au bouturage sous plusieurs rapports. Le jeune plant se ramifie beaucoup au collet, forme buisson pendant cinq ou six années, puis les branches se détruisent et une tige principale s'établit, persiste et forme tête; c'est ainsi que cela se passe dans la nature, et c'est d'ailleurs un effet constant dans nos jardins. De plus, dans une plantation de 5 à 600 églantiers, vous avez 22 ou 23 variétés différentes; il y en a dans le nombre que l'on ne peut pas utiliser à cause de leur mauvaise qualité; tandis que par le bouturage vous obtenez bien plus promptement des sujets, et vous choisissez la

variété qui vous convient le mieux. Pour moi, je préfère les églantiers à grandes feuilles, parce qu'ils conviennent à toutes les roses ; on les reconnaît facilement à leur épiderme grisâtre et à leurs aiguillons nombreux et recourbés en crochets.

Le bouturage est très facile à exécuter : avec une branche de 1 mètre 50 à 2 mètres, comme on en trouve fréquemment, on peut faire cinq à six boutures. Je les coupe le plus près possible d'un œil, et les plante à 16 centimètres l'une de l'autre, enfoncés de 10 centimètres en terre. Avec talon la réussite est encore plus assurée, mais il y a un inconvénient, c'est que, pour la majeure partie, les rameaux que l'on enlève avec talon sont très élevés sur la cépée ou pied-mère, et presque tous fleurissent, ce qui retarde la végétation. J'ai fait cependant des boutures de toutes petites branches avec talon qui ont parfaitement réussi ; seulement, je n'ai pu les utiliser dans la même année, tandis que celles faites avec le jeune bois de la grosseur du petit doigt, comme je l'indiquais d'abord, peuvent être utilisées dans la même année pour faire des rosiers à basses tiges ; il faut trois ans pour former des sujets d'un mètre.

Les échantillons que je vous présente ont été bouturés en Février, ce qui me paraît l'époque la plus convenable, Sur 400 boutures que j'ai faites à cette époque, plus des trois quarts ont parfaitement réussi. J'ai opéré dans une terre de potager légère, bien fumée et exposée au midi.

REPIQUAGE DES CINÉRAIRES

ET ARROSEMENTS DE QUELQUES PLANTES PAR LE GUANO.

Un horticulteur très distingué, M. *Berthelin-Desbirons,* avoué et juge-suppléant au tribunal civil de Sens (Yonne), a publié la note suivante dans la *Revue Horticole,* cahier du 16 Juillet dernier. Nous reproduisons cette note, parce qu'elle peut intéresser le plus grand nombre de nos lecteurs.

Les cinéraires, par la variété et l'éclat de leurs fleurs sont, sans contredit une des plantes dont la culture donne les résultats les plus satisfaisants. Cependant, jusqu'ici, il n'a guère été possible d'en orner les jardins et les parterres, à cause de l'époque de leur floraison, qui arrivant lorsque les gelées ne sont pas encore passées, ne permet pas de les exposer à l'intempérie de la saison.

Cette année, au mois de Février et même de Mars, j'ai imaginé d'enlever quelques rejetons poussés dans les pots aux pieds de la plante principale; je les ai placés en serre dans de petits godets; puis après la mauvaise saison, c'est-à-dire vers le 15 Mai, je les ai plantés en pleine terre.

Ces plantes se sont très bien comportées, elles me donnent en ce moment et promettent de me donner encore pendant assez longtemps de fort belles fleurs qui font l'ornement de mon jardin.

Je ne sais si cette expérience avait déjà été faite; mais ce que je puis assurer, c'est qu'elle m'a complétement réussi.

Je dois dire que je me sers *constamment* pour l'arrosement de ces plantes, comme pour celui des mères, d'une légère *décoction de guano,* ce qui me

donne des résultats prodigieux, non seulement pour l'éclat et l'abondance des fleurs, mais encore pour la force du pied [1].

Été comme hiver, je n'emploie pas d'autres arrosements, non seulement pour les cinéraires, mais encore pour les *fuchsia*, les *calcéolaires*, les *arum*, les *pelargonium*, les *tubercules*, les *camellias*, et les *primevères* de Chine; c'est surtout sur ces dernières plantes que les résultats ont été les plus prodigieux. J'ai ainsi obtenu depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin d'Avril, une floraison tellement magnifique que je n'en avais encore jamais vu de semblable.

Je dois ajouter cependant que ces arrosements ne semblent convenir ni aux azalées ni aux bruyères. J'ai été obligé de les cesser totalement pour ces plantes pendant qu'elles étaient en serre; je vais les essayer de nouveau aujourd'hui qu'elles sont en plein air. Je vous ferai part du résultat de mes expériences.

CULTURE DES JACINTHES.

M. Jacquin aîné, grainier-fleuriste, a publié, dans l'*Horticulteur Français*, quelques observations sur la culture des jacinthes, dont nous allons extraire ce qu'il importe le plus à nos lecteurs de connaître.

Les jacinthes préfèrent une terre légère et sablonneuse qui ne soit pas fumée nouvellement; s'il fallait l'amender, on choisirait du terreau bien consommé. Dans les terres froides et fortes, on élève les planches un peu au dessus du sol, puis en Octobre et Novembre

---

(1) Nous croyons que la *décoction* peut être remplacée par une simple *macréation*, laquelle consiste à délayer le guano dans de l'eau froide, 24 ou 48 heures avant d'en faire usage.

on plante les oignons à 8 ou 12 centimètres de profondeur, selon la nature du terrain, en les plaçant, soit en lignes soit en quinconces, à 15 centimètres de distance. En hiver, il faut couvrir de litière ou de feuilles pour tenir les oignons à l'abri des grands froids (1), et les soustraire aux variations de la température. Dès que les feuilles commencent à se montrer, on enlève la couverture; c'est alors qu'il faut veiller soir et matin, à détruire les limaces qui attaqueraient les boutons. Après la floraison qui a lieu en Avril, on coupe les hampes pour ne pas épuisèr inutilement les oignons. On arrache ceux-ci dès que les feuilles sont desséchées, et quand on les a débarrassés de ces dernières, il faut les replacer de côté dans des rigoles de peu de profondeur, recouvertes ensuite d'une légère couche de terre; ils achèvent alors de mûrir en même temps qu'ils sèchent leurs racines. Au bout de quinze jours on les enlève, mais avant de les placer sur des tablettes, on en coupe un peu la tête; si celle-ci n'est pas blanche, on peut craindre que l'oignon ne pourrisse, et par précaution il faut l'éloigner des autres.

Quant aux cayeux, on les plante à peu de profondeur et très rapprochés la première année : plus tard, à mesure qu'ils se développent, on les distance et on les enterre davantage.

Le sol que les Hollandais consacrent à la culture des jacinthes est un véritable sable, très fin, très pur, et comparable à celui des Dunes au pied desquelles sont situées leurs immenses cultures. Le seul principe qu'il contienne est du terreau de fumier de vaches qui, du reste, y est employé à l'exclusion de tout autre. Vers le mois de Mai, ils couvrent le terrain de

(1) Le sable produit le même effet sans jamais exposer les oignons à pourrir.

deux ou trois pouces de fumier de vache bien consommé qu'ils enterrent par un premier labour. En Septembre ou Octobre ils donnent une nouvelle façon, puis ils enlèvent cinq ou six pouces de terre; les oignons sont posés sur le fond de la fosse et recouverts par la terre enlevée.

Les jacinthes cultivées en pots se plantent de Septembre à Novembre, dans des vases plus ou moins grands, selon le nombre des oignons à y mettre; les pots appelés *grands godets*, suffisent pour un seul oignon. On se sert d'une bonne terre franche mêlée de terreau et d'un peu de sable ou de terre de bruyère; ce composé leur convient parfaitement. Cela fait, on enterre les pots au pied d'un mur, puis on les couvre, de 15 à 20 centimètres de terre.

Six semaines environ après, les racines doivent être développées et les feuilles commencent à paraître. C'est à ce moment qu'il faut les enlever, soit tous ensemble, soit par parties, selon qu'on veut avoir la floraison à la fois ou par degrés successifs. On les rentre ou dans une serre ou sous châssis, ou bien encore dans les appartements. Il est essentiel alors de les tenir à la grande lumière et de renouveler l'air le plus souvent possible.

On cultive encore les jacinthes dans l'eau, mais ce mode n'est usité que dans les appartements. A l'époque de la plantation, on emplit d'eau des caraffes destinées à cet usage, et sur lesquelles on place les oignons de manière que leur base seule effleure l'eau, et on a soin de l'entretenir toujours au même niveau. Tous les vingt ou trente jours, il faut renouveler complétement cette eau, en ayant soin de la prendre à la température de l'appartement. Il est nécessaire jusqu'à ce que la hampe soit bien développée, de tenir l'oignon à la grande lumière et de lui donner le plus d'air possible. C'est faute de ces précautions qu'on n'a

4

souvent qu'une floraison imparfaite et quelquefois nulle.

Quand les jacinthes sont fleuries, il n'y a pas d'inconvénient à les placer sur une cheminée ou dans tel endroit que ce soit pour mieux jouir de la floraison.

CULTURE DES PIVOINES HERBACÉES DE LA CHINE,

PAR M. CHARLES VERDIER FILS, HORTICULTEUR.

La culture des pivoines herbacées est très simple : ces espèces végètent assez bien dans tous les terrains et à toutes expositions. Mais pour l'amateur qui veut obtenir une brillante floraison voici quelques soins à prendre : le résultat sera pour lui un ample dédommagement.

L'exposition que préfèrent les pivoines est celle du levant, et bien aérée. L'époque de la plantation la plus favorable est le mois de Septembre ; en plantant à cette époque, on peut déjà espérer une floraison passable pour l'été suivant ; on peut cependant prolonger la plantation jusqu'au mois de Mars, en observant toutefois que les individus plantés à cette saison ne fleurissent bien que la seconde année.

Il nous est arrivé, par des causes imprévues, d'être obligé de transplanter des pivoines herbacées en pleine végétation (Juin ou Juillet); nous avons alors coupé les hampes à 10 centimètres environ au-dessus du collet, puis planté, paillé, arrosé, et au printemps suivant les plantes végétaient aussi bien que celles qui avaient été plantées en saison convenable.

Après avoir choisi l'exposition recommandée ci-dessus, on défonce à 0m 60 le terrain qui doit être

rendu léger et riche en humus par des amendements et des engrais. Si on emploie des engrais de fumier, on les prendra bien consommés, et en les mélangeant bien au terrain défoncé. Il faut surtout éviter avec soin, en plantant, que ces engrais se trouvent en contact avec les racines, car ils pourraient leur donner la maladie nommée *le blanc*.

La distance à laisser entre chaque touffe doit être de 1 mètre 50 centimètres ; plantées à cette distance elles peuvent rester ainsi huit à dix années sans se gêner. Les fleurs seront d'autant plus belles que les touffes seront plus fortes.

Quelque temps avant, et pendant la floraison, qui commence ordinairement à Paris vers la première semaine de Juin, on doit donner aux pivoines de copieux et fréquents arrosements ; qu'il faut même ensuite continuer pendant tout le temps de sécheresse, mais avec moins de sévérité que pendant la floraison. Nous considérons ces arrosements comme ayant une grande influence sur la formation des yeux, et conséquemment sur la beauté des fleurs de l'année suivante.

L'amateur désireux de jouir d'une brillante et longue floraison doit ombrer ses pivoines avec des toiles légères : ce petit soin empêche l'altération des coloris délicats et tendres tels que les couleurs carnées, jaunes et jaunâtres, qui passent assez vite au blanc pur sous l'action directe du soleil ; de même par ce moyen il en prolonge beaucoup la durée.

Les hampes à fleurs ne doivent être coupées qu'à l'automne, lorsqu'elles jaunissent et meurent naturellement.

La multiplication a lieu par la division des touffes et se fait au commencement de Septembre. Cette opération exige quelques soins et de la pratique. Les racines de ces plantes étant le plus souvent enlacées entre elles, il faut faire bien attention de ne point re-

trancher des racines utiles; chaque éclat ou séparation doit avoir deux ou trois bons yeux au moins.

La culture en pots convient peu aux pivoines; ces plantes n'y trouvent pas assez de nourriture pour développer leurs fleurs, ou le peu qu'elles donnent sont mal développées; le plus souvent elles n'en produisent pas. Cependant lorsqu'on veut faire figurer ces plantes à une exposition ou dans l'ornementation des appartements, etc., on peut les mettre en pots, mais seulement au moment de la floraison, en prenant les précautions qu'exigent ces sortes d'opérations, et qui sont les suivantes : — Choisir des vases proportionnés à la force des touffes ; arroser fortement ces plantes la veille de la plantation ; marcher sur la terre autour des touffes pour lui donner une certaine consistance au moment de mettre en pots ; former enfin avec la bèche une motte de la forme et de la longueur du vase qui doit la contenir. On enlève ensuite la touffe avec beaucoup d'attention pour la mettre dans son pot, et on arrose aussitôt après le rempotage. Pour faciliter la reprise, on place les plantes pendant deux ou trois jours dans un endroit à l'ombre et où il y a peu d'air. Lorsque ces plantes sont rentrées de l'exposition ou qu'elles ont donné leurs fleurs, on doit les mettre de suite en pleine terre, en ayant soin de ne pas briser la terre qui adhère aux racines ; ainsi remises en place, elles n'en sont que peu ou point altérées l'année suivante.

La multiplication par semis ne peut être employée que pour obtenir de plus belles variétés, mais les pivoines n'en sont pas très prodigues ; elles ne produisent le plus souvent que des variétés à fleurs simples qu'il faut encore cultiver pendant plusieurs années avant de connaître un aussi triste résultat. (*L'Horticulteur Français de 1851, 4e année, Octobre 1854.*)

DES PLANTES A FORCER POUR L'HIVER(1).

On doit choisir pendant le mois de Novembre les plantes que l'on désire avoir en fleurs pendant l'hiver ; on rempote immédiatement celles auxquelles cette opération est indispensable ; on les rentre dans la serre à forcer en ayant soin que la température soit peu élevée au commencement (environ 10° à 12° centigrades). On augmente graduellement cette température jusqu'à ce qu'elle atteigne environ 22° à 24° centigrades.

Les plantes les plus recommandables pour forcer sont les suivantes :

Diverses variétés de Rosiers.
Lonicera (chèvre-feuille).
Jasmin.
Poinsettia (2).
Azalea.
Kalmia.
Lilas de Perse.
Andromeda
Œillets remontants.
Rhododendrum (3).
Rhodora.
Deutzia scabra, et surtout le *Deutzia gracilea* (4).
Ribes.
Spirœa (spirœa prunifolia fl.) Pleno, *Spirœa sinensis*, etc.
Gardénies.
Euphea.
Héliotropes.
Pelargoniums.
Cactus (Epiphyllum).
Eranthèmes.
Salvia.
Gesneria.
Réséda à grandes feuilles.
Ancolies
Cinéraires.
Cyclamens.
Iris de Perse.
Diélytra spectabilis.
Violettes de Parme.
Hyacinthes et Tulipes duc de Thol.
Muguet ou *Convallaria majalis*.
Pivoines en arbre.
Weigelia rosea.
Quelques *Fuchsia*.
Daphne mesereum.
Narcisses et des *Crocus*.

---

(1) Journal d'Horticulture Pratique de la Belgique, 11e année, n° 9. — Novembre 1853.
(2) Charmante plante d'un grand effet.
(3) De pleine terre et de serre.
(4) Si utile pour la confection des bouquets,

A part ces plantes, que l'on force généralement, nous signalerons plus loin des espèces vivaces qui méritent également d'être forcées. Les amateurs seront amplement dédommagés de leurs peines par la beauté et la gentillesse de ces plantes ; nous citerons :

Epimedium grandiflorum, *primatum*, *violaceum*.
Erythronium dens-canis (1).
Anemone apennina, *palmata*, *vernalis*.
Hepatica triloba (*anemone hepatica*) (2).
Ranunculus speciosus flore pleno; *aconitifolius* (bouton d'argent).
Scilla bifolia et *campanulata*.
Cypripedium calceolus et *pubescens* (3).
Trillium grandiflorum.
Nordmannia Cordiflora.
Primula undulata.
Pulmonaria daurica, grandiflora et mollis.
Saxifraga sibivica.
Orobus vernus et ses variétés.
Geum coccineum.
Campanulata nobilis.
Iris susecana.
Bulbocodium vernum.
Fritillaria imperialis (couronne impériale) et ses variétés.
Omphalodes verna (petite consoude).
Quelques *Sparaxis*.
Phlox drummondii, entre autres la variété *Radetzki*.
Dodecatheon meadia.

Et bien d'autres jolies plantes dont les fleurs récréeront la vue pendant l'hiver, et donneront un aspect plus varié aux serres.

---

(1) Charmante plante,
(2) Dont les fleurs bleues ou blanches sont d'un effet délicieux. Les variétés à fleurs doubles sont plus délicates; il y aurait donc plus de mérite à les obtenir en belle floraison,
(3) Très belles orchidées à grand effet.

DE LA CULTURE DU *NELUMBIUM*,

Par M. P. Tourrès, *pépiniériste à Tonneins* (Lot-et-Garonne).

M. Tourrès a bien voulu nous adresser, dès qu'elle a paru, son intéressante notice sur le *Nelumbium*, nous nous empressons de la faire connaître à nos lecteurs :

Tout le monde connaît les magnifiques fleurs du *Nymphœa alba* et du *Nuphar luteum*, plantes indigènes, croissant spontanément dans tous les lacs, étangs et marais de l'Ouest et du Midi de la France, qu'elles ornent pendant toute la belle saison de leur splendide feuillage et de leur riche floraison. Mais, bien que fort remarquables assurément, que sont-elles si on les compare aux nombreuses variétés de *Nelumbium* de la Nouvelle-Hollande, de la Chine, de la mer Caspienne, de l'Inde et de l'Amérique du Nord? Bien que décrite par les voyageurs et les botanistes anciens et modernes, la culture des *Nelumbium*, si digne des soins des amateurs, n'avait point encore dépassé le seuil des serres-chaudes ou *aquariums* de la Belgique, de l'Angleterre et des autres grands jardins botaniques de l'Europe; les essais de culture à l'air libre avaient complétement échoué; moi-même j'en fis la dure expérience pendant plus de dix années consécutives. Néanmoins, à force de soin, de persévérance, de patience, de tentatives sans cesse renouvelées, mes efforts ont été récompensés au-delà de mes espérances; j'en suis venu à considérer le genre *Nelum-*

bium comme aussi rustique et d'une culture aussi facile à l'air libre que nos plantes aquatiques les plus vulgaires. Ma collection en ce genre est, je crois, sans rivale en ce moment, et elle est depuis plusieurs années dans le plus bel état de végétation, malgré les influences atmosphériques pernicieuses qui nous accablent depuis quelque temps. D'énormes feuilles en bouclier s'élèvent majestueusement au-dessus de l'eau; des boutons à fleur se montrent de toutes parts. Au moment où j'écris ces lignes, un semis de la variété du *Nelumbium Novæ Hollandiæ* montre pour la première fois ses fleurs, portées sur un fort pédoncule, s'élevant à un mètre au-dessus de l'eau; ces fleurs, d'une dimension triple de celles du *Magnolia grandiflora*, ont à peu près la forme de ces dernières; elles ont dix-huit pétales imbriqués, d'un rose aurore brillant, lignés d'un rouge vif de l'onglet à la circonférence. Je doute que les fleurs si célébrées du *Victoria regia* éclipsent celles de cette nouvelle conquête, qui présente, en outre, l'avantage inappréciable de pouvoir, ainsi que ces congénères, être cultivée par le plus humble amateur, presque sans soins et avec la plus grande facilité, d'après les divers procédés que je vais indiquer.

Culture en cuvettes, pots, caisses ou cuviers. — L'amateur qui ne possède ni bassin, ni vivier, ni pièce d'eau quelconque, n'a point pour cela à craindre des essais infructueux; il peut en toute assurance l'entreprendre; il obtiendra tout le succès désirable. De grands pots dont on bouche soigneusement l'ouverture, des caisses doublées de zinc, des cuves d'une plus ou moins grande dimension, des barriques ou pièces à huile partagées par le milieu et cerclées en fer pour plus de solidité, sont très convenables et suffisent parfaitement à cette culture; ces dernières même doivent être préférées, tant pour la durée qu'elles présentent que pour la modicité de leur prix.

L'emplacement le plus propice est l'exposition au midi ; vient ensuite celle du levant ; enfin, faute d'autre, celle de l'ouest. Celle du nord est trop froide pour les *Nelumbium* ; un grand nombre d'autres plantes aquatiques peuvent néanmoins s'en accommoder.

C'est donc l'endroit le plus chaud et le plus exposé au soleil, celui où les rayons de cet astre pénètrent le plus librement, que l'on doit préférer. On enterre les vases dont on dispose jusqu'à 0m,11 ou 0m,14 du bord ; on met dans chacun d'eux 0m,28 à 0m,33 de terre de bruyère tourbeuse, si l'on peut s'en procurer. Le limon extrait des fossés ou ruisseaux, mélangé par portions égales de marc de Raisin ou de terreau de feuilles, est excellent ; j'emploie de préférence le compost suivant :

1/3 marne argileuse écobuée ;
1/3 marc de Raisin ;
1/3 terreau de feuilles ;

le tout bien mélangé. La terre écobuée est extrêmement fertile et détruit ou chasse les insectes, les lombrics, etc. Tous ces différents composts doivent être préalablement passés à la claie ou au crible, pour en extraire avec soin les pierres et les racines de plantes parasites, tels que Chiendent, Potentille, etc. Pour le limon ou la vase, on enlève soigneusement les racines ou les tiges de *Potamogeton*, *Chara*, Flèche d'eau, *Thypha palustris* et autres plantes aquatiques, dont le moindre fragment laissé par mégarde prendrait bientôt un prodigieux développement.

La terre une fois placée et nivelée, on assujettit dessus, au moyen de petits crochets en bois, les rhizomes de *Nelumbium*, que l'on recouvre ensuite de 0m,05 à 0m,06 de sable de rivière, qui est le meilleur ; on peut aussi employer le sable de ruisseau ou de carrière, soit calcaire, soit ferrugineux, et même le sable des landes.

Aussitôt la plantation faite, on remplit les cuvettes d'eau au moyen d'un arrosoir à pommes, dont les trous doivent être très fins, de manière que le trop-plein s'échappe par-dessus les bords. Cette opération, toujours subordonnée à l'état de la température et à l'évaporation qui a pu avoir lieu, a pour but d'empêcher l'eau de se corrompre, de la tenir claire et limpide, condition essentielle pour la santé et la vigueur de la plante. Ces arrosages doivent avoir lieu tous les trois ou quatre jours, pendant le printemps et l'automne, et bien plus fréquemment à l'époque des fortes chaleurs, toujours dans le but d'empêcher la putréfaction. Si malgré tous ces soins l'eau devenait fétide et de couleur roussâtre, une ou deux poignées de Lenticules des marais (*Lenticula palustris*), jetées dans chaque cuvette, et s'y multipliant avec une prodigieuse rapidité, rendraient à l'eau, en peu de jours, sa limpidité ordinaire. Les mares et les ruisseaux de la plus grande dimension peuvent être assainis sans peine par ce procédé simple et à la portée de tout le monde.

La végétation est plus prompte dans les cuvettes et les caisses que dans les ruisseaux ou les bassins, en raison du volume d'eau qui, étant moins considérable, s'échauffe plus facilement sous une même température. La floraison n'a guère lieu que la deuxième année de la plantation. Celui qui couvrirait les cuvettes de châssis vitrés jusqu'au 15 mai, et les replacerait ensuite vers la fin de septembre, obtiendrait une floraison plus hâtive, qui se succèderait sans interruption jusqu'aux gelées. Je n'ai pas encore employé ce procédé, qui me paraît néanmoins avantageux.

Lorsque les gelées deviennent plus fortes et que la glace des cuvettes acquiert l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, on les couvre d'un lit de feuilles, de mousse ou de paille, que l'on assujettit avec quelques fagots pour plus de solidité. Si la gelée devenait très

rude, ces couvertures devraient être augmentées, selon le besoin, pour être enlevées en février ou en mars, lorsque les grands froids ne seraient plus à craindre. On enlève alors soigneusement tous les débris, on ajoute $0^m,05$ à $0^m,06$ de terre nouvelle, et on reprend le traitement indiqué plus haut pour la plantation.

L'eau de pluie exposée au soleil et qui a circulé sur la terre est généralement préférée pour l'arrosage de presque tous les végétaux ; les plantes aquatiques préfèrent les eaux de source, l'eau souterraine, même celle des puits. L'eau de rivière ou de ruisseaux courants est excellente ; celle des mares où croît la Lentille d'eau (*Lemna*) est bonne ; mais dans aucun cas on ne doit se servir d'eau fétide ou corrompue ; ce serait s'exposer à de graves inconvénients.

Je me suis longuement étendu sur la culture en cuvettes, dans le but d'être agréable à l'habitant des villes, à l'amateur qui n'a à sa disposition qu'un petit espace de terrain, brûlé par le soleil en été et impropre à toute autre culture. Je vais maintenant m'occuper de la culture dans les ruisseaux, bassins, fossés, lacs, etc.

Culture dans les bassins, fossés, etc. — Il est peu de propriétés d'une étendue un peu considérable où l'on n'ait à sa disposition un bassin, un vivier, un ruisseau quelconque, voire même un fossé alimenté par l'eau d'une source ou celle d'un puits, ou bien encore par les eaux pluviales ; car il est aujourd'hui bien facile et bien peu dispendieux de conduire l'eau par des tuyaux de drainage à des distances considérables.

Ainsi que je l'ai dit pour la culture en cuvettes, la pièce d'eau destinée à ces plantes intéressantes doit être ombragée le moins possible, afin que les rayons du soleil y puissent pénétrer sans obstacles ; $0^m,66$ à 1 mètre d'eau suffisent ; toutefois, une plus grande

quantité ne contrarierait en rien la plantation. Le local une fois choisi, on s'occupera d'en extirper les mauvaises herbes et les plantes aquatiques qui s'y pourraient trouver. Si le limon ou la vase avait $0^m,27$ à $0^m,33$ d'épaisseur, il suffirait de le niveler et de planter ensuite les racines ou rhizomes, en les assujettissant, ainsi que je l'ai déjà dit, et de les recouvrir de $0^m,05$ à $0^m,08$ de sable. Si les plantes extirpées n'étaient pas vigoureuses, ce serait une preuve certaine de la mauvaise qualité du limon, et il faudrait alors y introduire quelques pelletées du compost désigné pour les cuvettes, et auquel, pour plus d'efficacité, on ajouterait de la colombine en poudre ou du guano.

Ces sortes de plantations peuvent avoir lieu depuis les premiers jours de mai jusqu'à la fin d'août; avant et après cette époque, les chances de succès sont incertaines, même sous verre.

Si le ruisseau ou le fossé était creusé à neuf, il faudrait, comme pour les cuvettes, y déposer $0^m,27$ à $0^m,33$ de terre préparée suivant le mode indiqué, la niveler, planter ensuite, et procéder immédiatement à l'emplissage; il faudrait, en outre, enlever avec soin les mauvaises herbes qui ne manqueraient pas d'y pulluler, et, au moyen de rigoles ou de tranchées environnantes, intercepter ou détourner les eaux pluviales, qui en peu de temps auraient comblé le ruisseau, et qui, de plus, ayant circulé sur le sol, contiendraient des principes salins ou terreux nuisibles aux *Nelumbium*.

Un fossé de $0^m,66$ de large, aussi bien qu'un lac ou un étang de grande étendue, peut ainsi être utilisé pour la culture de ces magnifiques plantes. Les variétés *N. pekinense*, *N. asperifolium*, *N. Novæ-Hollandiæ* sont les plus rustiques et les plus remarquables; le *N. luteum*, le *N. speciosum* et enfin le *N. caspicum* sont moins vigoureux, bien que sup-

portant nos hivers. Quinze bassins ou ruisseaux sont spécialement affectés dans mon établissement à ce genre de culture. Les moyens que j'emploie pour les préserver du froid sont, ainsi que je l'ai indiqué, de la plus grande simplicité. Lorsque les gelées commencent à devenir un peu fortes, je fais étendre sur la glace un lit de feuilles sèches; lorsque le dégel arrive, ces feuilles, imbibées peu à peu, descendent au fond, s'y décomposent et constituent par là un excellent terreau.

CULTURE DES PLANTES EN POTS

On ne saurait trop recommander aux personnes qui s'occupent de la culture des plantes en pots, et qui n'ayant pas de jardinier les soignent elles-mêmes, de les arroser avec discernement; car il est bien avéré que sur cent plantes que les personnes laissent périr, il y en a quatre-vingt-dix qui meurent par excès d'humidité. On vient me dire journellement : j'ai perdu telle ou telle plante; je l'ai pourtant bien soignée, je l'ai arrosée tous les jours en été, tous les deux ou trois jours en hiver; voilà précisément le mal! On arrose sans faire attention si la plante a besoin d'eau; les racines pourrissent et la plante meurt, sans que le jardinier le plus habile puisse la sauver. Il ne faut arroser une plante que lorsque la terre commence à sécher, ce qu'il est facile de voir au toucher et à la couleur blanchâtre qu'elle prend. Je sais, par expérience, qu'un excès de sécheresse ne fait pas autant de mal qu'un excès d'humidité. Je traiterai, du reste, cette question plus en détail dans un travail dont

je m'occupe en ce moment sur la culture générale des plantes qui viennent le mieux dans les appartements [1].

DES PLANTES GRASSES [2].

Un grand praticien, amateur des cactées, après bien des expériences a trouvé, que le meilleur compost pour faire prospérer ces plantes devait être composé de moitié de vieux fumier ou terreau noir bien consommé et de moitié de vieux plâtres. On doit bien mélanger ces ingrédients et y ajouter ensuite un sixième de terre argileuse douce (terre de prairie jaune et consommée). Plantées dans ce compost, les cactées, et en général toutes les plantes dites grasses, pousseront avec vigueur, acquerront une belle couleur verte et fleuriront abondamment. Dans ce système comme dans tous les autres, on supprimera à peu près complétement les arrosements depuis Octobre jusqu'en Avril.

Cette méthode est infiniment supérieure à celle qu'ont adoptée bien des cultivateurs qui se contentent de planter leurs cactées dans un compost presque entièrement formé de débris de briques, de plâtres et d'argile sableuse ou de terre de bruyère légère. Les cactées ont besoin d'une terre plus substancielle ; quelques arrosements d'engrais liquides leur sont également très profitables.

(1) Cette note de M. Ad. *Weick*, est extraite du Journal d'Horticulture de Strasbourg. Nous nous permettons de dire franchement que nous croyons qu'il y a un peu d'exagération dans l'opinion émise par M. *Weick* ; il est vrai que nous avons toujours le soin de drainer convenablement la terre des pots que nous employons, ce qui empêche l'humidité de se maintenir sur les racines de nos plantes.

(2) *Journal d'Horticulture Pratique de la Belgique*, 11e *année, n° 8, page* 244.

CULTURE DES BALISIERS[1].

On connaît plusieurs espèces de *canna* ou *balisiers*; mais il semble que les horticulteurs ignorent le mérite de ces admirables végétaux, dont le port et l'aspect rompent si agréablement l'uniformité de nos massifs d'arbres ou de plantes dicotylédonées; en effet, ils sont rares dans le commerce. Les *cannas indica, speciosa, limbata, aurantiana, coccinea*, etc., se cultivent très bien à la manière des *dalhia*. Au commencement de Mai, on les livre à la pleine terre, plutôt légère que forte. Pendant l'été, on les arrose abondamment; on jouit alors de cette végétation tropicale si rare dans nos jardins, jusqu'au moment où les premières gelées viennent flétrir les plantes encore en fleurs. Alors, comme pour les *dalhia*, on coupe les tiges; on arrache les souches qu'on rentre dans un coin de la serre où l'humidité n'est pas à craindre. Au printemps, on sépare les touffes et on les replante. Nous le répétons, un massif de balisiers est quelque chose de vraiment ravissant dans un jardin

LE DIÉLYTRA SPECTABILIS.

Cette jolie plante, originaire des parties septentrionales de la Chine, est une des plus intéressantes acquisitions pour nos jardins; sa rusticité lui permet de passer l'hiver en pleine terre; il suffit pour cela de couvrir ses touffes avec de la litière ou mieux avec des feuilles sèches, et préférablement encore avec une

(1) L'*Horticulteur Français*, de M. F. Hérincq, 4e année (1854), p 57.

bonne couche de sable ; c'est ainsi que depuis trois ans nous avons conservé nos plantes. Plusieurs horticulteurs ont même conservé les leurs sans avoir pris aucune de ces précautions. Le *diélytra spectabilis* se multiplie soit par ses graines, soit par éclats ou par boutures herbacées ; cette dernière est préférable aux autres, en ce qu'elle fait obtenir plus promptement de forts sujets. Pour cela, comme le recommande M. Utinet, du Jardin-des-Plantes de Paris, on choisit le rameau le plus fort, on fait à l'aide du *greffoir, la coupe oblique en sifflet*(1) d'une longueur de 10 millimètres environ, on place cette bouture dans un godet de 3 centimètres de diamètre, rempli de terre de bruyère tamisée, et on ne l'enterre que jusqu'à la hauteur du collet, puis on place sur une couche tiède tous les godets que l'on recouvre d'une cloche ; on aura soin de la tenir ombrée jusqu'à la reprise de la plante.

Le moment le plus favorable à la multiplication de cette jolie plante est l'époque où elle défleurit (quoiqu'on en fasse en tous temps lorsqu'elle est poussée), ce qui arrive ordinairement vers la fin de Mai ou au commencement de Juin. Pendant l'hiver on aura soin de les tenir sous châssis, et au printemps suivant on pourra les livrer à la pleine terre sans inconvénient.

M. Utinet ajoute que le *diélytra spectabilis* se plait beaucoup mieux en terre de bruyère que dans d'autres, et qu'elle exige l'ombre ; chez nous elle réussit parfaitement dans une bonne terre de jardin, prend, même au soleil un développement très remarquable tout en se couvrant de fleurs nombreuses véritablement admirables !

---

(1) L'expérience nous a démontré que la coupe horizontale offre plus de chances de succès.

LES MUFLIERS PANACHÉS.

M. Mail, horticulteur distingué, à Yvetot (Seine-Inférieure), a indiqué le moyen de reconnaître, dans les semis de mufliers, les variétés à fleurs panachées des variétés à fleurs unicolores. Voici ce moyen :

Lorsque les mufliers ont développé de cinq à six feuilles, si la face inférieure de ces premières feuilles est uniformément ou verte, ou brune, ou rosée, les fleurs seront unicolores ; si cette face inférieure est rayée ou bien panachée de rouge, les fleurs seront *infailliblement* panachées, et le seront d'autant plus que les stries de la feuille sont plus prononcées.

Par ce caractère qui n'a jamais trompé M. Mail, il sera toujours possible aux amateurs de disposer des groupes de mufliers unicolores ou panachés, qu'il sera bon de distancer, pour éviter que le pollen des uns n'agisse sur les autres, circonstance qui les ferait dégénérer plus ou moins promptement.

GREFFE AUTOMNALE.

Sous ce titre, M. *Hippolyte Millet fils*, de Tirlemont, vient de communiquer au *Journal d'Horticulture Pratique de la Belgique* (12ᵉ *année, Août* 1854, *pages* 174 *et* 175), un article que nous nous empressons de faire connaître à nos lecteurs :

C'est au printemps, comme on le sait, que l'on a l'habitude de greffer les arbres fruitiers, mais l'opération n'est pas toujours suivie de succès, car à cette époque il règne souvent des vents du nord et du nord-est qui dessèchent les greffes avant que la soudure soit

achevée. L'année dernière encore, un grand nombre de nos greffes ont éprouvé cette influence fâcheuse, et c'est là un accident qui occasionne une perte d'une année pour tous les sujets atteints et qu'il serait important de prévenir.

D'un autre côté, à cette époque le pépiniériste est accablé de besogne, et il ne lui est pas permis de profiter de l'instant où l'écorce se détache facilement pour écussonner les sujets. De là une nouvelle perte de temps.

C'est pour remédier à ces inconvénients que l'année dernière j'ai tenté de greffer à une époque où l'on n'a pas encore, si je ne me trompe, essayé de mettre cette opération en pratique. J'ai choisi pour cela la dernière quinzaine de Septembre, au moment où l'écorce ne se détache plus assez bien pour écussonner, et mes essais ont été couronnés d'un grand succès. En effet, j'ai pratiqué la greffe en fente sur vingt sujets de poiriers au mois de Septembre dernier, et j'ai réussi au-delà de mes espérances.

Aujourd'hui les greffes du mois de Septembre 1853 ont en moyenne 40 centimètres de plus que celles qui ont été faites dans le commencement du dernier printemps, quoique tous les sujets aient été placés dans des conditions identiques.

En opérant au moment que j'ai indiqué, la soudure est accomplie à l'arrivée des froids ; donc les greffes n'ont rien à craindre ; ainsi celles que j'ai faites en Septembre 1853 ont parfaitement résisté aux rigueurs du dernier hiver. Au printemps, elles commencent à pousser avec les autres ramifications, tandis que celles qui ont été faites après l'hiver n'entrent en végétation que trois ou quatre semaines plus tard, ce qui occasionne une différence notable dans les pousses de l'année.

En Septembre les vents desséchants sont beaucoup

moins à craindre qu'au printemps, et de plus les jardiniers ont beaucoup plus de loisirs. En adoptant mon système automnal on aurait deux époques au lieu d'une pour greffer, ce qui répartirait mieux la besogne.

J'engage mes confrères à répéter mes essais puisqu'ils ont eu un plein succès. Je me propose de les renouveler cette année, non seulement sur les poiriers, mais aussi sur les pruniers et sur les cerisiers, lesquels, comme on sait, sont plus exposés à souffrir des influences prémentionnées que les arbres sur lesquels j'ai opéré.

NOTICE

Sur l'Arundo Donax, et principalement sur son emploi en horticulture,

PAR FEU M. SOULANGE-BODIN (1).

Le roseau à quenouilles (*arundo donax*), croit naturellement dans les parties méridionales de l'Europe, et on le retrouve dans les parties septentrionales de l'Afrique. On conçoit l'usage de sa tige dans les Arts-et-Métiers : on sait l'heureux parti que l'on peut tirer de ces formes pittoresques dans la décoration des jardins, près des rochers et au bord des eaux. Notre but est ici seulement de faire connaître l'avantage que présente l'emploi de ses produits dans les travaux du jardinage, sur tous les points où il ne sera pas exposé à un froid trop rigoureux. A cet effet, nous allons transcrire la lettre que nous écrit M. C. Dupont,

---

(1) Cette notice est extraite du 2e volume des *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, p. 373-376, nous la reproduisons, persuadés que pour beaucoup de nos lecteurs elle aura encore le mérite de la nouveauté.

notre correspondant à Chambéry qui s'y occupe de nombreuses améliorations agricoles.

« Je vais vous indiquer une culture à laquelle je me suis livré assez en grand depuis cinq ou six ans, et dont les riches produits remplacent annuellement les baguettes et les tuteurs qui, par le passé, me coûtaient fort cher, sans présenter à l'œil le même agrément, ni des formes si régulières : je veux parler du *jonc à quenouilles* (arundo donax). Cette belle canne, qui s'élève chez moi à 15 et même à 20 pieds se prête à toutes les formes par sa souplesse ; elle est d'une couleur jaune-paille ; le vernis dont elle est enduite ne retient point l'eau ni l'humidité.

» Toujours droite et unie, la plante qui reçoit ce tuteur garde une belle forme, et n'est point blessée par les aspérités dont ne sont jamais exempts les jets ligneux employés ordinairement. Un espalier garni de ces cannes, produit un effet ravissant de près comme de loin. Voici comment j'en ai établi deux ou trois cents toises, et je m'applaudis toujours plus d'en avoir eu l'idée. Sur mes murs qui ont communément 8 pieds d'élévation, j'ai fait arrêter par de forts clous (1) six rangs de fil de fer. Entre le mur et le fil de fer, j'ai fait glisser mes cannes, et les ai faites arrêter à chaque rang par un léger osier, en leur donnant la distance la plus perpendiculaire possible, en ayant soin que l'osier embrassât par un tour le fil de fer, pour empêcher la canne de s'écarter à droite ou à gauche. Les plus fortes sont placées où les branches de l'arbre ont besoin de plus de résistance. La distance entre les cannes est régulièrement de trois à quatre pouces seulement. Rien n'est beau, n'est séduisant comme un tel espalier fait à neuf. La couleur foncée de l'osier

---

(1) Appelés *crosses* de 8 à la livre,

jouant avec le jaune-paille des cannes, sur les six rangs de fil de fer, représentent une tapisserie moirée sur laquelle on a dessiné une ombre.

» J'ai établi sous mes fenêtres deux ouvrages de vannier pour palisser des rosiers multiflores; j'y ai employé ces cannes, qui y font un effet surprenant. Deux poteaux peints en jaune et profondément fichés en terre portent trois rangs de fil de fer bien tendu. Je garnis l'entre-deux des cannes couchées sur l'angle de 45 degrés; ce premier rang placé, je fais commencer l'autre en sens inverse, de manière à former une maille dont l'ouverture est la même partout, et dont les quatre angles se trouvent arrêtés par un osier symétriquement coupé. Cette palissade est d'une grande solidité; elle représente un rideau brodé en quadrille. Pour prolonger sa durée, je fais remplir l'extrémité de chaque canne d'onguent de saint fiacre, qui empêche la pluie de s'y introduire. — Mais, direz-vous, pour tant d'espaliers, de palissades et de baguettes, il faut que la culture de ces jones emploie une surface considérable de terrain ? Erreur; tout au plus cinquante toises, où, année commune, je récolte de deux à trois mille cannes : or, comme je n'ai besoin de refaire mes espaliers qu'au bout de la troisième ou quatrième année, j'en ai un excédant considérable que j'emploie à la grande culture, en échalas, dans les treillages des hautins; mon projet est même d'en garnir mes vignes en place d'échalas de châtaigniers.

L'*arundo donax* est d'une culture facile, il exige du soleil et de l'humidité : placé autour des réservoirs et par groupes, il y produira un bel effet. — Les bords des fossés, des fontaines et même des marais, sont des lieux également propres à sa venue. Comme il trace beaucoup, il convient d'espacer les pieds d'un mètre au moins l'un de l'autre, et quand ils sont rejoints, d'enlever les racines du pourtour en les coupant

net avec une bêche. Les cannes se récoltent après les premières gelées, et quand les feuilles (dont les vaches sont très friandes) sont fanées. Dans un terrain substanciel, elles deviennent plus grosses sans doute, mais elles réussissent probablement ailleurs, pourvu qu'elles ne manquent ni d'eau ni de soleil. En Piémont on a soin de couper, à mesure qu'elles croissent, toutes celles qui sont faibles et étiolées, parce qu'elles sont placées dans l'intérieur des touffes ; moi, je les y conserve, et à la récolte je les fais mettre en paquets larges et plats ; leur épais feuillage, placé au printemps contre mes espaliers, les garantit des gelées blanches et de l'air froid du matin. »

MULTIPLICATION DES ROSEAUX.

Le roseau peut se multiplier par *le couchage :* la tige ayant atteint de 60 à 80 centimètres au moins, il faut, dans une rigole ou rayon profond de 8 à 10 centimètres, coucher cette tige et en redresser un peu la tête pour attirer la sève ; on arrose au besoin et au bout d'un temps, qui varie d'un à trois mois, il y a émission de racines à chaque nœud, et bientôt une jeune tige perce la couche de terre : on a alors autant de belles plantes, pour la plantation du printemps suivant, qu'il y avait de nœuds à la tige couchée. On prétend que les sujets provenant de ce système de propagation sont beaucoup plus robustes que par la séparation des touffes, dans la variété *à feuilles panachées* surtout. Si, au lieu de marcotter le roseau, comme il vient d'être dit, on couche en terre humide une tige de cette plante, séparée de sa souche, on obtient également autant de jeunes plants qu'il y avait de nœuds. Le hasard m'a fait obtenir le même résultat d'un roseau, que des enfants avaient laissé flottant sur les eaux d'un vivier.

DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES.

Les empoisonnements par des champignons vénéneux sont encore assez fréquents ; pour les éviter il serait à souhaiter qu'on ne fit usage que du champignon *vênu sur couche ;* mais comme celà n'a pas lieu chez la plupart des personnes qui en mangent, nous allons indiquer les caractères auxquels on peut distinguer les bons champignons d'avec les mauvais. A Nantes on ne permet la vente des champignons, qu'après qu'ils ont été examinés par un pharmacien, qui délivre un permis de vendre (1). Il arrive quelquefois que ce permis est retenu par le vendeur, pour servir à un lot qui n'a point été vérifié ; toutes les mères de famille ont donc intérêt à pouvoir constater elles-mêmes les signes auxquels on reconnait qu'un champignon peut être mangé avec sécurité : Le petit champignon à feuillets roses (*agaricus edulis*) ; le potiron ou agaric couleuvré (*agaricus colubrinus*), et le cèpe ou bolet comestible (*boletus édulis*) sont à peu près les seuls champignons qu'on peut manger sans crainte dans notre ville ; encore faut-il s'assurer de leur identité, en lisant attentivement l'extrait suivant d'une instruction publiée en 1809, par MM. les Membres du Jury de Médecine de la Loire-Inférieure.

Champignon ordinaire.

On le trouve abondamment dans les pâturages et dans les friches ; il croit aussi sur couche ; il n'a point de bourse. Son pied ou support, à peu près rond,

(1) Cette sage mesure fut prescrite par arrêté du Maire de Nantes (M. Dufou), en date du 28 Septembre 1813.

plein et charnu, est garni d'un collet très apparent ; il s'implante au centre du chapeau, qui est convexe et blanc en dessus, et est garni en dessous de lames ou feuillets de couleur chair ou rose plus ou moins claire.

Ce champignon ne peut nuire que lorsqu'il est trop avancé, ou lorsqu'on en mange excessivement.

Il faut rejeter tout champignon ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivôt est renflée en forme de bulbe, qui a une bourse dont on retrouve les débris, et dont les feuillets du chapeau sont blancs et non rosés.

Potiron ou Agaric couleuvré.

Ce champignon est grand dans toutes ses parties ; il a le pied tuberculeux, renflé à sa base, ce qui pourrait le faire confondre avec quelques champignons vénéneux, mais on le reconnaîtra facilement, parmi ces derniers, à son anneau glissant sur le support, à la blancheur constante de ses lames ou feuillets, à la forme conique, ou seulement plane, mais jamais concave de son chapeau, qui est en même temps marqué de taches ou mouchetures grises plus ou moins foncées ; et, enfin, au goût et à l'odeur, qui n'ont rien de désagréable.

Bolet comestible.

La surface du chapeau est convexe, constamment de couleur rouille de fer : le pied ou support est presque cylindrique, un peu renflé à sa partie moyenne, et un peu plus grèle à sa jonction au chapeau ; la couleur des tubes ou tuyaux varie du blanc au jaune. La chair de ce champignon n'a rien de désagréable au gout ni à l'odorat ; fraîche, elle conserve dans sa cassure la couleur blanche sans altération.

Il faut soigneusement rejeter les espèces de ce genre qui ont le chapeau diversement coloré, couvert d'aspérités, de rugosités, de poils, pluche ou duvet, dont la surface est enduite de quelque substance ou liqueur visqueuse, gluante; dont la chair fraîche cesse d'être blanche lorsqu'on la rompt, et se colore subitement en bleu, vert, jaune, etc.

Règles générales.

On rejettera tous les champignons qui ne seront pas pourvus d'un pied ou support bien distinct, ou d'un chapeau ou parasol bien formé.

Ceux dont le pied ou support ne serait pas attaché directement au centre du chapeau, mais à un point quelconque de son bord ou de ses côtés.

Ceux dont le dessous du chapeau serait garni de pointes, veines ou nervures distinctes, au lieu de feuillets ou tuyaux qu'on y remarque le plus ordinairement.

Ceux dont l'odeur est fade, herbacée, nauséabonde ou fétide.

Ceux dont la chair se colore d'une teinte jaune ou livide, bleue, verte ou noire, lorsqu'on l'entame.

Enfin, ceux dont la saveur est acide, styptique ou acerbe, amère, poivrée, âcre ou brûlante.

Si, nonobstant les soins minutieux apportés dans l'examen des champignons, on avait eu le malheur d'en manger de vénéneux, les effets s'en feraient sentir plus ou moins vite, et, dans ce cas, on ne devrait pas différer de recourir à un médecin.

M. le D. Cordier, auteur du *Guide de l'Amateur de Champignons,* s'exprime ainsi, pour faire connaître les signes auxquels on peut reconnaître l'empoisonnement par les champignons :

« Les champignons pernicieux ne commencent guère

à manifester leur action que quatre à cinq heures après qu'ils ont été mangés; quelque fois même il se passe douze et vingt-quatre heures avant qu'aucun signe précurseur de l'empoisonnement ne se déclare. Les premiers symptômes sont une pesanteur et une tension dans la région de l'estomac, un peu de trouble dans les idées, de l'anxiété, des nausées, des évacuations par haut et par bas. Trop heureux les malades, lorsque ces évacuations ont lieu, puisqu'elles les débarrassent de l'agent pernicieux sous l'influence duquel ils se trouvent! Mais lorsqu'elles n'ont pas lieu, et souvent même lorsqu'elles se manifestent, bientôt l'oppression et la tension de l'abdomen augmentent; la douleur des entrailles devient plus intense; elle s'accompagne d'une vive chaleur, d'une soif extrême et quelquefois de déjections alvines sanglantes. Le poison absorbé par la puissance digestive porte son activité dans toute l'économie : la respiration devient anxieuse; le malade éprouve des palpitations de cœur, des syncopes, des crampes, des convulsions générales ou partielles; il est pris de vertiges et de délire; quelquefois il pousse des cris aigus, d'autres fois il tombe dans la stupeur et l'anéantissement. Le pouls devient petit, serré, dur et fréquent, s'affaisse de plus en plus; une sueur froide se répand sur tous ses membres. Enfin, la mort, presque toujours prévue et annoncée par le malade lui-même, qui, pour l'ordinaire, conserve l'usage de ses sens, vient mettre un terme à ses souffrances : il meurt, tantôt dans les angoisses d'une convulsion déchirante, tantôt plongé dans une léthargie profonde. »

La première chose à faire, aussitôt que les premiers symptômes de l'empoisonnement se manifestent, est, ainsi que nous l'avons déjà dit, d'envoyer, en toute hâte, chercher un médecin, mais en attendant son arrivée il faut provoquer les vomissements et les éva-

cuations alvines, dans le but d'expulser le poison de l'estomac et des intestins. On administre au malade dix à quinze centigrammes (deux à trois grains) d'émétique dans un verre d'eau ; un quart d'heure après on donne à trois fois, et à vingt minutes d'intervalle, un second verre d'eau dans lequel on a fait fondre dix à quinze autres centigrammes d'émétique, qu'on peut remplacer par un gramme vingt centigrammes (vingt-quatre grains) d'ipécacuanha en poudre. On doit seconder les efforts du vomissement en faisant boire abondamment de l'eau tiède, et provoquer des évacuations au moyen de lavements purgatifs, composés soit avec le séné, soit avec la casse, l'huile de ricin ou le sirop de nerprun.

En publiant ces observations, nous n'avons point eu l'intention d'effrayer nos lecteurs, nous avons voulu seulement les prémunir contre le danger de faire usage de champignons dont l'inocuité peut être mise en doute ; c'est le moyen de prévenir de nouveaux malheurs. Rarement, on le sait, il se passe une année sans que les journaux n'apprennent au public que des familles entières ont trouvé la mort, pour avoir mangé imprudemment des champignons délétères.

EMBALLAGE DES FRUITS.

M. le professeur Dubreuil a terminé son *Cours d'Arboriculture*, par un excellent conseil sur l'emballage des fruits destinés à voyager ; nous transcrivons ici cet article comme pouvant rendre service à ceux qui font le commerce des fruits.

On doit d'abord, dit M. Dubreuil, choisir des caisses d'une grandeur convenable, car il est très important que les fruits ne soient ni trop serrés, ni

trop isolés. Elles doivent être fermées à charnières pour éviter toute percussion dans leur clôture. On les garnit d'abord de papier gris, dit *papier à sucre;* sa propriété hygrométrique le rend très propre à absorber l'humidité qui s'introduit par les jointures des caisses. On forme ensuite au fond une couche de mousse longue bien sèche, et l'on y place les fruits les plus gros et les plus fermes, enveloppés préalablement de *papier-joseph*. On remplit soigneusement les interstices qu'ils laissent entre eux avec du papier non collé ou de la mousse sèche. On dispose ainsi plusieurs couches successives, en ayant la précaution de mettre en dessus les fruits les plus légers. La caisse fermée avec soin doit voyager autant que possible sur des voitures suspendues, afin d'éviter les trop grandes secousses.

EMBALLAGE DES CERISES

Dans le rayon d'approvisionnement de Paris.

L'art de disposer des paniers renfermant des cerises, des groseilles, etc.; s'appelle, en termes de jardinage, *baguer;* c'est un talent que possèdent au suprême degré les femmes et les filles des cultivateurs dans le rayon de la capitale : rayon qui, grâce aux chemins de fer, va bientôt comprendre la majeure partie de la France. Voici comment elles procèdent à cette opération :

« Les fruits, cueillis le plus délicatement possible, sont d'abord déposés dans de grands paniers ronds, plats, qui se portent sur la tête. A mesure qu'elles les reçoivent, les femmes emballent les fruits dans d'autres paniers dont la charge est de quatre à cinq kilogrammes. La forme de ces paniers est parfaitement appropriée à

leur destination : ils sont faits en osier brun revêtu de son écorce ; leur contexture est assez lâche pour qu'on puisse de distance en distance y insérer des branches de châtaigners affilées par le gros bout, et chargées de toutes leurs feuilles. Le fond de chaque panier est garni d'un lit épais des mêmes feuilles. Ces dispositions prises, on remplit les paniers en élevant le fruit en forme de dôme à la hauteur du sommet de l'anse. Alors, toutes les extrémités des branches sont rabattues sur le fruit ; on les fais passer par dessus l'anse du panier en les enlaçant les unes dans les autres ; le tout est assujetti par quelques tours de grosse ficelle, et l'emballage est terminé. Un panier de cerises ou de groseilles bien *bagué* peut voyager sans grande précaution et sans danger pour les fruits qu'il contient, non-seulement en bateau et en wagon de chemin de fer, mais encore sur l'impériale d'une diligence, ou même dans une mauvaise charrette et par de mauvais chemins. »

(*La Vie des Champs*, n° 37, 1er juin 1854, p. 295).

DESTRUCTION DES FOURMIS.

M. Adam, vice-président du cercle pratique d'horticulture et de botanique de la Seine-Inférieure, rend ainsi compte d'un fait dont il a été témoin et qui lui paraît mériter d'être consigné :

« Une fourmillière cachée, existait dans la maison de campagne d'un de mes amis, au Petit-Quevilly. Les fourmis attaquaient tout ; on en détruisait partiellement par divers procédés connus, mais elles se renouvelaient rapidement. Le hazard opéra la ruine complète de cette fourmillière.

La cuisinière avait fait cuire des pruneaux à trop

grande eau. La dame de la maison retira la plus grande partie de cet eau, la mit dans un compotier à bords renversés et la plaça dans une armoire. Elle fut bien surprise de trouver le lendemain le vase rempli, non plus de jus de pruneaux, mais bien d'une pâte compacte, d'un mastic de fourmis mortes. Cette agglomération était du poids d'environ un kilogramme.

Ce procédé, simple et peu coûteux, que M. Adam recommandait aux horticulteurs, a reçu depuis la sanction de l'expérience, ainsi que le constate un article de M. F. Hérincq, inséré à la page 96, du deuxième volume de l'*Horticulteur Français*; nous le portons à la connaissance de nos lecteurs en leur faisant observer qu'à défaut d'eau de pruneaux, on pourrait faire usage d'eau sucrée ou mieux encore d'eau miellée. »

NOURRITURE DES ABEILLES AU PRINTEMPS.

Nous croyons devoir reproduire, dans l'intérêt des agriculteurs de l'Ouest, un article publié d'abord par le *Moniteur agricole*, et que nous avons trouvé consignée à la page 445 du 11e *Bulletin de la Société d'Horticulture de l'Aube*. Cet article est ainsi conçu :

« Dans les premiers jours du printemps, lorsque les abeilles ne trouvent point encore d'aliments sur les plantes pour préparer la propolis, la cire et le miel, et que le soleil a acquis déjà assez de force pour les réveiller de leur sommeil d'hiver; lorsque la reine commence à déposer ses œufs et à préparer une nombreuse postérité, on place une auge en bois ou plusieurs, si l'éducation se fait en grand, devant la ruche dans laquelle on dépose, sur une épaisseur de cinq

centimètres environ, de farine de seigle bien sèche et finement blutée. Les abeilles, arrivent par milliers sur cet appât, enlèvent la farine et s'en retournent chargées de ce butin dans la ruche. Quand le temps est beau, il règne une activité incroyable et un mouvement indicible, car dans la farine elles trouvent une matière propre à déposer la ponte, et, en outre, les travailleuses y rencontrent un aliment qu'elles préfèrent de beaucoup à leurs provisions, déjà passées à l'état acide ou couverts de moississures. On continue à donner cette nourriture aux abeilles jusqu'à ce qu'elles ne touchent plus d'elles-mêmes à la farine, c'est-à-dire, jusqu'au moment où les arbres et les plantes des champs leur offrent des matériaux qu'elles préfèrent. Ce mode d'alimentation peut durer huit, dix ou douze jours, ou davantage, suivant l'état de la saison, et il faut compter sur environ un kilogramme de farine par essaim. Comme l'expérience a démontré que pendant ce mode d'alimentation les abeilles sont travaillées par le besoin de boire, il faut placer en même temps près des ruches de petites auges peu profondes, ou des plats dans lesquels on dépose parties égales de miel et d'eau chaude qui sert à délayer. Si l'auge était plus profonde, on la remplirait de copeaux de bois, sur lesquels on verserait alors du miel délayé. »

LE PUCERON LANIGÈRE.

L'excellent journal d'horticulture pratique de la Belgique, vient de publier (12ᵉ *année, page* 95), le moyen suivant, pour débarrasser les pommiers du puceron lanigère; nous pensons nous rendre utiles en faisant connaître cet article :

« Le puceron lanigère est un des plus méchants

ennemis du pommier; il s'attaque à ses feuilles, se niche dans les anfractuosités de l'écorce, et il est presque impossible de l'extirper. Un amateur pomologue distingué nous a dernièrement communiqué un moyen dont il s'était servi et dont il s'était parfaitement trouvé. Voulant transplanter dans un verger quelques pommiers de bonne qualité, mais non les pucerons dont ils étaient chargés, il les fit frotter à plusieurs reprises de poignées de *mercuriale*, qu'il avait fait préalablement infuser pendant plusieurs semaines dans une cuve d'eau. Depuis cette opération, aucun puceron n'a été aperçu sur les pommiers. Ce moyen est à la portée de tous les cultivateurs; il se recommande par son extrême simplicité. On préconise les seringages d'eau de lessive, de savon noir, dans laquelle on introduit une certaine quantité de suie; enfin toutes les dissolutions alcalines sont de précieux remèdes à employer contre les insectes parasites et les cryptogames envahisseurs.

« La mercuriale annuelle dont il est ici question est une des plantes les plus communes de notre pays; elle infeste nos vignes et généralement toutes les terres cultivées; elle est connue vulgairement sous les noms de *foirole* et de *Ramberge;* elle donne au vin un goût détestable dit de *Ramberge.* »

BOISSONS ÉCONOMIQUES.

Le produit de la vigne a été généralement à peu près nul cette année; les pommes ont manqué également dans notre département; de là l'excessive cherté du vin et du cidre, et la nécessité d'y suppléer par des boissons factices *saines* et *économiques*. Nous croyons rendre service à beaucoup de monde, en

publiant diverses formules dont les produits ont déjà été éprouvés; mais avant tout, nous ferons observer que, dans plusieurs familles, on a continué l'usage du vin, mais en l'additionnant de deux parties d'eau; ainsi *un* litre de vin, coûtant 60 centimes, mélangé à *deux* litres d'eau, ne revient plus qu'à 20 centimes. Cette boisson, nommée *abondance* ou *petit vin,* ne doit s'apprêter qu'au moment du repas, ou tout au plus le matin, pour la consommation de la journée; c'est un soin qui regarde spécialement la *ménagère,* et que nous lui recommandons, afin d'éviter d'affaiblir davantage cette boisson par un mélange fait trop longtemps d'avance. Nous connaissons des personnes qui étaient habituées au vin pur, qui n'ont pas tardé à se faire à l'usage du petit vin que nous recommandons aux gens économes.

BOISSON ÉCONOMIQUE DE Mme ADANSON.

Pour une pièce de 100 litres, prenez 10 kilogrammes de seigle; faites-les germer, c'est-à-dire mettez-les dans un grand vaisseau (1), et arrosez-le avec de *l'eau plus que tiède,* en suffisante quantité pour qu'il soit toujours humide sans être *noyé;* remuez-le deux fois en vingt-quatre heures, et si c'est en hiver placez-le dans un lieu chaud, et aussitôt que les germes auront 12 à 14 millimètres de long, enfoncez le grain dans la futaille avec un demi-kilogramme de bonne levure de bière; versez dessus 40 litres d'eau très chaude, mais pas bouillante, agitez le tout pendant un quart-d'heure avec un bâton fendu par le bout. Le lendemain, ajoutez 40 litres d'eau au

(1) Une terrine par exemple.

même degré de chaleur que celle de la veille, et agitez encore le mélange; le troisième jour achevez d'emplir la futaille avec de l'eau chaude, bouchez et laissez reposer pendant cinq jours après quoi on pourra commencer à faire usage de cette boisson. Au bout de quinze jours en été, trois semaines en hiver, il est bon de la soutirer, sans cette précaution elle acquiert un goût désagréable et trop piquant.

Après le soutirage, on peut donner le grain aux porcs et aux volailles qui le mangent avidement, et diminue encore le prix, du reste très modique, de cette boisson, qui de plus est saine et rafraîchissante.

AUTRE BOISSON INDIQUÉE PAR LE MÊME AUTEUR.

Ramassez les poires et les pommes à mesure qu'elles tombent, mais seulement lorsqu'elles ont acquis leur grosseur naturelle... Les véreuses, celles qui sont à moitié pourries, tout est bon; mettez les en tas à l'abri, jusqu'à ce qu'il y en ait le quart de pourries; alors coupez-les en morceaux; jetez-les à mesure dans un tonneau dont la bonde soit suffisamment élargie; emplissez-le au tiers. Au bout de vingt-quatre heures, ajoutez-y un demi-kilogramme de cassonade, un demi-litre d'eau-de-vie, et emplissez le tonneau avec de l'eau de fontaine ou de rivière ; bouchez-le bien ; soutirez six semaines après.

FORMULES DE BOISSONS ÉCONOMIQUES.

M. Eon-Duval, ancien pharmacien à Rennes, a bien voulu nous communiquer les deux formules de boissons économiques que voici :

Première. — Dans une barrique d'eau on met

quinze kilogrammes de fruits secs, c'est-à-dire douze à treize kilogrammes de pommes sèches et deux à trois kilogrammes de cormes également sèches ; à défaut de cormes on ne met que des pommes ; on laisse fermenter pendant quinze à vingt jours, et l'on met en bouteilles.

Quelques personnes tirent à la clef cette *piquette* (c'est le nom qu'on lui donne), mais elle ne se conserve pas aussi longtemps ; d'autres augmentent un peu la quantité des fruits.

Deuxième. — Dans une barrique d'eau faites fermenter :

Quatre kilogrammes de raisins secs,
six kilogrammes de mélasse,
cinquante grammes de houblon,
Deux cent cinquante grammes de levure de bière.

Lorsque la fermentation a cessé on met en bouteilles.

L'auteur de cette dernière formule ajoute :

Il m'est arrivé plusieurs fois de changer les raisins secs et de les remplacer par douze litres d'orge, que je faisais germer un peu avant de les mettre dans la barrique.

BOISSON ALIMENTAIRE DE M. GAILLARD.

M. Gaillard-Briand, négociant, à Nantes, a publié dans le journal *le Breton*, du 9 Septembre 1854, la lettre ci-après que nous reproduisons textuellement :

« Monsieur le Rédacteur,

» Au moment où la cherté des vins fait de la boisson alimentaire un véritable problême, je crois que vous pourrez faire plaisir à beaucoup de vos lec-

teurs en leur indiquant le moyen d'en composer une aussi saine qu'économique. C'est tout simplement de faire macérer jusqu'à fermentation une caisse de raisins de Malaga dans une barrique d'eau, à laquelle on ajoutera un litre ou deux d'alcool (1).

» On obtiendra ainsi uue boisson légère et agréable, et qui deviendra même très capiteuse si elle est mise en bouteilles.

» La caisse de raisins de Malaga varie de 10 à 15 francs, suivant la qualité. »

BIÈRE DES MÉNAGES.

Eau de rivière.........	10 litres.
Mélasse...............	650 grammes.
Fleur de houblon......	100 grammes.
Idem sureau..........	10 grammes.
Levure de bière.......	10 grammes.

Versez l'eau bouillante sur le houblon et le sureau ; après 4 heures d'infusion passez à travers une toile; délayez dans ce liquide, après son refroidissement, la mélasse et la levure de bière. Laissez fermenter pendant 4 jours; passez de nouveau et mettez en bouteilles que vous boucherez bien et tiendrez debout 6 ou 8 jours selon la température; cette bière pourra alors être mise en consommation. Elle constitue une boisson très saine, et peut être fort utile dans les ateliers et les campagnes. Cette recette nous a été communiquée par M. Prével, pharmacien en chef des hospices de Nantes.

(1) Chaque caisse contient 10 kilogrammes de raisins; nous pensons qu'un litre d'alcool dit 3/4 doit suffire.

NOMS ET ADRESSES

Des Horticulteurs-Praticiens et des Fabricants d'objets d'art, couronnés par la Société Nantaise d'Horticulture, aux deux Expositions de 1854.

Exposition spéciale de Camellias, le Dimanche 26 Mars.

TROIS CONCOURS.

M. Biton (Julien), rue des Hauts-Pavés, deux 1ers et un 2me prix.

M. Brevet-Bernier, avenue Allard, un 3me prix.

M. David père, rue Route-de-Paris, un 2me prix.

Mme veuve Drouard et M. Brunellière, rue de Bel-Air, un 1er et un 2me prix.

M. Nerrière (Prosper), place Viarme, mention honorable.

Exposition Générale du 11 au 16 Mai.

VINGT-SIX CONCOURS.

Fleuristes et Pépiniéristes.

M. Biton (Julien), rue des Hauts-Pavés, un 1er prix et un accessit.

M. Brevet-Bernier, avenue Allard, un 2me prix.

M. Bureau (Mathurin), Chemin-de-Clermont, 7, un accessit.

M. David père, rue Route-de-Paris, un 1er prix, un accessit et une mention honorable.

Mme veuve Drouard et Brunellière, rue de Bel-Air, un 1er et 2me prix et deux accessits.

Me Fortuneau, rue de l'Entrepôt, mention honorable.

MM. Lalande frères, boulevard Saint-Aignan et rue Fulton, un 2me prix.

Mme veuve Leduc-Vrignaud, aux Quarts-de-Barbin, un 1er et un 2me prix et une mention honorable.

M. Menard, rue Mondésir, 7, mention honorable.

M. Menoreau (Jules), rue Crucy, quatre 1ers prix.

M. Nerrière (Prosper), place Viarme, deux 1ers et un 2me prix.

Jardiniers Maraîchers.

M. Bernard (Mathurin), rue Noire, un 1er prix.

M. Grosset, rue de l'Échalâtre, un 2me prix.

M. Lefeuvre, de Challans (Vendée), mention honorable.

M. Pointière, rue Donatien, 13, deux accessits pour des fruits forcés.

Fabricants ou Introducteurs d'objets d'art.

Mlle Arondel, rue de la Bastille, un prix pour bouquet monté.

Mlles Barreau sœurs, quai Penthièvre, 2, mention honorable pour vases et suspensions.

M. Duchesne-Bettinger, rue du Calvaire, un accessit pour fleurs artificielles.

Mme Hourdin-Perro, rue d'Orléans, un accessit pour fleurs artificielles.

M. Pinson, rue Neuve-des-Capucins, 5, un accessit et mention honorable pour jardinières rustiques.

Mmes Pradal et Pillet, rue Crébillon, mention honorable avec médaille pour vases décorés.

En dehors des concours, le jury a examiné avec un vif plaisir les beaux végétaux de serre chaude du Jardin-des-Plantes de Nantes, qui ont si puissamment contribué à l'embellissement de l'exposition du mois de Mai, et s'est fait un devoir d'adresser, pour leur belle culture ses félicitations à M. Viaud, l'habile horticulteur, aux soins éclairés duquel ils sont confiés.

Nous croyons devoir rappeler ici, que la médaille d'or, due à la munificence de S. M. l'Impératrice, a été décernée, dans la séance publique de 1853, à titre *de prix d'honneur,* à notre collègue et collaborateur M. Prosper Nerrière, dont le nom est, depuis notre fondation, toujours si honorablement cité dans nos solennités horticoles.

Rappelons encore que M. *Pierre Clergeau,* jardinier, rue de la Bastille, à Nantes, a obtenu en 1851, de la Société d'Horticulture de la Seine, un 1er prix pour le *Beurré* qui porte son nom et dont les précieuses qualités l'ont fait rechercher promptement des pomologues les plus distingués de France, de Belgique et d'Angleterre.

Ajoutons qu'un autre jardinier de notre ville, M. *François Maisonneuve,* chemin de Vertou, a été couronné du 2e prix, au concours de 1852, par la Société Nationale de la Seine, pour avoir obtenu la poire appelée *Beurré Nantais,* très-beau fruit dont la réputation s'est répandue en très-peu de temps.

Enfin, disons, en terminant cette honorable énumération, que M. *Julien Biton,* déjà nommé, a reçu un second prix à la dernière exposition de la Société de la Seine, pour un joli lot de *renoncules* obtenues de semis.

NÉCROLOGIE.

M. *Berthou de la Galissonnière* (Charles-Juste), mort à Nantes le 13 Octobre 1853, à l'âge de 69 ans, était issu d'une très honorable famille de Valognes, département de la Manche. Il vint à Nantes pour y exercer les fonctions d'inspecteur des contributions directes. Il se maria successivement à Mlle Mazeau et à Mlle Barin de la Galissonnière, dernier rejeton de l'une de nos plus illustres familles. Lorsque M. Berthou quitta l'administration, il se voua tout entier à ses affections de famille et à l'amélioration de ses domaines. Nous avons dit, pages 231-233 de la 2e série de nos Annales, quels furent ses travaux à sa terre du Plessis-Guéry, communes de Vallet et de Monnières, cantons de Vallet et de Clisson, arrondissement de Nantes, et sur le territoire d'Abbaretz, canton de Nozay, arrondissement de Châteaubriant ; nous nous bornerons donc à rappeler ici que la jolie habitation de Plessis-Guéry est renfermée dans un parc de cinq hectares de superficie, dont trois ont été transformés en jardin anglais, dessiné et planté avec goût sur les bords escarpés et si pittoresques de la Sèvre ; et que, en Abbaretz, cent-cinquante hectares de landes improductives ont été mises en pleine culture.

M. Berthou, comme on le voit, en augmentant la valeur de ses propriétés a su se rendre utile à son pays. En mourant il a laissé d'éternels regrets, non seulement au sein d'une famille qu'il chérissait et dont il était très-aimé, mais chez toutes les personnes qui ont pu apprécier les excellentes qualités de son cœur !

M. *Poiteau* (Pierre-Antoine) , chevalier de la Légion-d'Honneur, l'une des gloires de l'horticulture française et l'un des membres correspondants de la Société Nantaise, est mort le 27 Février 1854, dans sa 88me année, à Vaugirard, près Paris, où il espérait jouir d'un repos qu'il avait si bien mérité, car jamais existence ne fut mieux remplie ! Les travaux de ce respectable horticulteur sont connus de tous, malgré leur multiplicité ; nous n'en parlerons donc pas ; nous rappellerons seulement que M Poiteau dirigea pendant trente années la publication du *Bon Jardinier*, et qu'il venait d'achever le Cours d'Horticulture à la fin duquel il fit en termes touchants ses adieux à la science et aux élèves qui lui portaient la plus profonde vénération !... Nous avons de ce bon et digne vieillard une lettre du 28 Décembre qui nous promettait un article pour l'Annuaire que nous mettons sous presse ! Le temps lui a manqué pour remplir une promesse dont la réalisation nous eut rendu si heureux !...

M. *Barrat,* (Auguste), naquit à Paris le 14 Juin 1790, de parents fortunés et des plus honorables ; il reçut une brillante éducation, et se distingua dans ses études. Vers 1810 il se fit recevoir avocat, sans cependant avoir l'intention de se mêler aux luttes actives du barreau. Ce fut alors qu'il se livra avec un goût prononcé à l'étude des sciences et des arts ; notamment de la minéralogie, de la physique, de la chimie, de la botanique, du dessin et de la musique. Il apporta dans cette nouvelle série de travaux le zèle, l'aptitude et l'intelligence dont il avait fait preuve dans la première. Le diplôme de *bachelier-ès-sciences*, si rare à cette époque, fut pour lui la consécration des succès qu'il avait obtenus.

M. Barrat possédait, à Paris, un des plus riches cabinets d'histoire naturelle. Son laboratoire où il étudiait la minéralogie et la chimie n'était pas moins remarquable. Ce fut dans ce sanctuaire privé de la science que le docteur *Orfila,* devenu si célèbre depuis, se lia intimement et affectueusement à M. Barrat, et qu'il fit avec cet ami des recherches aussi curieuses que variées.

En 1817, M. Barrat épousa M[lle] Petitpierre, nièce de M. Ferdinand Favre, notre digne Maire, auquel il fut associé en qualité d'armateur de 1825 à 1830. Cette alliance et les relations qu'elle entraîna déterminèrent M. Barrat à venir habiter la ville de Nantes, où les Sociétés industrielles et d'horticulture lui firent l'honneur de l'appeler à les présider. A la même époque il fut nommé député de la Guyanne Française.

M. Barrat fit pendant longtemps partie du Conseil municipal et du Conseil d'arrondissement de Nantes. Il appartenait aussi à plusieurs Sociétés savantes étrangères à notre département.

Dans ses moments de loisirs, M. Barrat s'occupait avec infiniment de goût d'horticulture. En 1840, une belle serre ou petit jardin d'hiver fut élevée sous sa direction, par le constructeur habile à qui sont dues les serres du Jardin-des-Plantes de Paris. Il y cultivait avec un plein succès les plantes exotiques, ce qui lui permit de doter notre Jardin Nantais de plusieurs beaux sujets d'arbustes et de plantes rares. La serre de M. Barrat est située dans une admirable position, sur la rive droite de la Loire, en aval du pont de Pirmil, d'où elle produit un très bel effet.

L'état de souffrance du commerce dans les Colonies, où M. Barrat avait de grands intérêts, le décida à faire un premier voyage à Cayenne en 1834, et à y retourner une seconde fois au mois de Septembre

1847. Aussi s'y trouva-t-il, quand la mesure aussi irréfléchie qu'intempestive, prise par le Gouvernement Provisoire de 1848, vint compromettre si gravement les intérêts des propriétaires, et les exposer à se voir assassiner par la population noire. Malgré les vives instances de sa famille et de ses amis qui l'engageaient à rentrer en France, M. Barrat prolongea volontairement son exil par un admirable dévouement, dans l'espoir de sauver pour ses enfants les débris d'une fortune si fatalement compromise. Il s'occupait activement d'atteindre ce but, lorsque le 27 Mars dernier un affreux accident, survenu dans l'une de ses habitations, causa sa mort d'une manière presque inopinée !

Homme de mœurs douces et faciles, d'un caractère affectueux et bienveillant, M. Barrat a laissé à Nantes dans la plus profonde douleur, une notable partie de sa famille, et de nombreux amis; parents et amis, tous ressentiront longtemps le vide que leur a laissé une perte aussi cruelle qu'inattendue. Les membres de la Société Nantaise d'Horticulture n'oublieront jamais que pendant douze ans M. Auguste Barrat les a présidé avec distinction.

M. *Fischer* (F.-E.-L.), Conseiller-d'État, ancien directeur du Jardin Botanique de Saint-Pétersbourg, l'un des membres correspondants les plus distingués de la Société d'Horticulture de Nantes, est décédé le 17 Juin 1854, à l'âge de 75 ans. Cet habile naturaliste a rendu de grands services à la science : on lui doit particulièrement l'introduction en Europe, non seulement de nombreuses plantes précieuses croissant en Russie, mais encore des végétaux des tropiques, introduits par l'intermédiaire du jardin qu'il a dirigé

pendant nombre d'années d'une manière si remarquable, jusqu'au jour où une basse calomnie qui attaquait son honneur, le détermina à prendre sa retraite malgré les paroles bienveillantes de son Souverain et les pressantes sollicitations de ses amis.

Notre bibliothèque est redevable à M. Fischer de la 1re livraison du bel ouvrage ayant pour titre le ***Jardin Botanique de Saint-Pétersbourg.***

M. *Danet* (Pierre-Louis), pharmacien de l'hospice-général de Saint-Jacques de Nantes, vient d'y mourir, le 20 Octobre présent mois après une maladie longue et douloureuse. Né à Peillac (Morbihan), le 3 Avril 1811, il vint, très-jeune encore, habiter notre ville, chez son digne oncle, M. Pierre Danet, décédé pharmacien en chef des hospices. Le collègue que nous perdons était membre du Jury médical.

NOTICE

Sur les Cultures horticoles du Finistère, par M. V. Goulven-Denis, *docteur-médecin, membre correspondant de la Société Nantaise d'Horticulture, à Roscoff* (1).

La nouvelle route, N° 10, de Saint-Pol-de-Léon à Lesneven, traverse Plouescat. Après avoir parcouru deux kilomètres et demi environ, presque en ligne droite, dans l'ouest, elle fait un coude vers le sud, au bord d'un lais de mer, passe le nouveau Pont-Christ et laisse à droite l'anse du Kernic où deux fois, par jour, la mer vient montrer l'humeur qu'elle a.

---

(1) Voir l'*Annuaire* de 1854, page 515 et suivantes.

Quand rien ne la contrarie, elle s'y amuse à conter au rivage les nouvelles du large, butine en retou r bruits de la terre ou dorlotte les petits bateaux à la somnolence magnétique de ses chuchottements. Elle se plaît moins à venir aujourd'hui : on la gêne, sans pitié, dans l'épanouissement de ses flots, j'allais dire de ses feuilles; les flots ne sont-ils pas les feuilles de la mer? — A chaque pas elle rencontre une digue nouvelle que lui suscite l'industrie de l'homme. Avant 1829, elle ne rencontrait que celle du Pont-Christ. tout ce qu'il y avait au monde de moins digne, formée par des quartiers de roche assez mal juxtà posés et par d'autres quartiers superposés plus mal encore n'en déplaise à celui qui les avait arrangés de la sorte Aussi passait-elle, sans efforts, à travers et par-dessus et se déversait, à grand dommage, sur les champs et prairies de la campagne environnante. En revenant de la foire ou du pardon, le paysan, imbécille d'eau-de-vie comme le chinois d'opium, ne calculait pas toujours aussi bien que la mer l'heure de la marée. La mer, elle, ne s'enivre pas, ne se laisse attarder par aucun intérêt : docile à la loi de son éternelle activité, elle arrivait toujours en son temps, montait, s'accumulait vague sur vague, couvrait de beaucoup le pont sans avoir l'air de le couvrir à peine, et attendait avec ses illusions d'optique si fatales et ses meilleurs airs de mansuétude implacable. Notre Bas-Breton, qui n'est pas moins entêté ivre qu'à jeun, se gardait bien de faire le grand tour pour quelques centimètres d'eau de plus sur ce pont invisible; il s'obstinait à passer, au juger, et payait de la vie le péage. Souvent, en ma jeunesse, j'ai passé moi-même et sans encombre, sur ce pont submergé, mais jamais sans éprouver quelques symptômes d'une vague terreur, et jamais sans envoyer à tous les diables l'égoïste auteur de cet ouvrage d'art—perfide, le Diable.

Il lui faisait honneur, ma foi! car c'était un vrai pont de vie à trépas — et de trépas à lui. S'il lui valut quelques âmes, j'ai bonheur à dire qu'il lui valut aussi une belle et bonne mystification. Bien que vous soyez graves, chers lecteurs, et que ma légende n'ait pas un rapport très-immédiat avec l'horticulture, octroyez-moi la permission de vous la raconter. Ce ne sera pas long.

Quand il n'y avait pas de Pont-Christ, c'était en la grève crevassée un long et large ruisseau assez difficile à passer, et de l'autre côté de la grève, dans la commune de Plounévez florissait en grand honneur de dévotion une chapelle dont on voit encore aujourd'hui les ruines et les autels de granit. Elle était dédiée à Notre-Dame du commencement de mai (Kalamaé), et desservie par un prêtre de Plouescat. Ce digne ecclésiastique s'y rendait chaque matin pour y dire la messe et subissait avec une patience d'ange tous les obstacles semés sur la route de son devoir. Un jour il rencontre, au bord du ruisseau, un personnage dont la physionomie avenante et la parole doucereuse semblent compatir franchement à sa peine... Vilain chemin, M. le prêtre. — Beau chemin puisqu'il mène à Dieu! — A cette réplique et à ce saint nom l'inconnu fait une grimace qui trahit suffisamment son incognito. Cependant, ajoute-t-il, si la route était moins crevée d'ornières, moins barrée de ruisseaux, vous arriveriez plus vite à la chapelle et plus de fidèles vous y suivraient. — C'est juste, et dans l'intérêt de mon prochain je désire ardemment voir s'élever au plus tôt un pont sur cette espèce de marais infranchissable. — De tels sentiments sont trop louables pour qu'on ne leur vienne pas en aide; je puis réaliser votre désir d'aujourd'hui à demain. — Je le crois, répond le prêtre qui a déjà deviné la puissance et le nom de son interlocuteur, et que deman-

dez-vous pour salaire? — Oh! rien, je ne suis pas intéressé, moi, rien, presque rien : seulement pour ne pas vous obliger à reconnaissance, et pour demander quelque chose, hé bien, le premier être vivant qui passera sur le pont. — Soit! — soit donc! — Le lendemain l'ecclésiastique se dirige, comme à l'ordinaire, vers la chapelle. Convaincu que le Diable s'est exécuté, il s'est mis en mesure de s'exécuter lui-même. Il apporte un être vivant et très-impatient de prouver qu'il vit, un chat. Aussitôt lâché il enfile le pont et tombe ébouriffé aux griffes de Satan qui guettait, l'eau à la bouche, son être vivant — promis. Il dut s'en contenter — sans en être pour cela plus content : de rage il se précipita dans la mer, donna de la tête contre le fond, au risque de se faire grand mal, et y creusa un abîme insondable, béant encore aujourd'hui sous le pont actuel. — « Le Diable n'est pas fin, disent nos paysans; sans cela nous ne pourrions pas durer avec lui. » — Pour empêcher que ce pont construit par le Diable et inauguré par un chat ne retombât en puissance du Diable, une croix fut placée à ses deux extrémités, d'où lui est venu le nom de Pont-Christ. En 1829, il fut détruit et remplacé — un peu plus bas — par un autre de 400 mètres de long que l'on doit à M. Testard. Ce pont a gagné à l'agriculture 30 hectares : ils produisent quelquefois de bon froment, toujours de l'orge excellent, d'énormes panais, des carottes estimées, toutes les plantes fourragères. — L'artichaut y a été essayé avec assez de succès, puis abandonné — à tort. — Presque tout le terrain clos par cette digue est dans la commune de Plounévez-Lochrist : le reste est dans celle de Plouescat qui n'a du pont que deux mètres à peine. Le cours d'eau sépare les deux communes.

En 1850, M. Michel, négociant à Brest, entreprit de clore la partie du lais de mer appelé Pouleudou,

située directement au-dessous du Pont-Christ, dans l'anse du Kernic, en Plounévez. Il fit sa digue de 1850 à 1851 : elle part vers l'ouest perpendiculairement à l'extrémité nord de la digue Testard et se courbe légèrement vers le sud à son tiers supérieur. Elle est longue de 1300 mètres et clot 48 hectares, sable-argile, qui furent de suite affermés à Pierre-Marie Floch avec une ferme modèle parfaitement appropriée à toutes les exigences d'une vaste exploitation. Ce fut pour ce brave paysan une courageuse initiative et une rude besogne l'asservissement de ce sol qui n'avait eu, jusqu'alors, d'autre maître que la mer et d'autres tenanciers que les poissons. Bientôt d'inerte qu'il était, ce sable devint terre vivante donnant la vie en retour de celle qui lui avait été donnée.

La première année Floch eut 5 hectares de choux de Milan, il les vendit à la marine, à Brest. Malheureusement le transport fut onéreux, il aurait dû se faire par mer, au Kernic. Il récolta aussi beaucoup de carottes rouges qui se vendirent sur les marchés de Brest, Morlaix, Saint-Pol-de-Léon, Plouescat. L'an dernier il fit un essai de choux fleurs; il en obtint un millier d'assez beaux. Les aulx y viennent très-bien, mieux encore les petits pois jaunes et les petits pois verts. Les oignons n'y ont pas réussi; ils réussiront plus tard, si l'on veut, quand la terre sera plus ameublie, mieux faite. La culture légumière, en général, y réussirait, j'en suis sûr, si elle était bien entendue et si l'on y appropriait convenablement le sol. Floch n'a guère, tous les ans, plus d'un demi hectare de pommes de terre et jusqu'ici cependant elles n'ont pas été malades. Il y a, cette année, dans son exploitation, un demi hectare sous choux Milan, un hectare et demi sous carottes rouges et sous carottes blanches, deux hectares sons panais, le reste sous céréales, prairies, fourrages.

La commune de Plounévez-Lochrist, que nous avons mentionnée déjà plus d'une fois et dans laquelle se trouve presque tout le terrain clos par M. Michel, est située à six kilomètres de Plouescat et a de superficie 4430 hectares et une population totale de 4146 âmes. On y compte deux ou trois familles de trafiqueurs légumiers, et quatorze à quinze autres — formant une bourgade — qui produisent des aulx, mais pas d'autres légumes.

Au-dessous de l'anse de Kernic, s'ouvre celle de Goulven. Son ouverture est au nord et a six kilomètres de large entre ses deux pointes, Pontusval et Saint-Eden. Elle est fermée par une chaîne de roches qui couvrent, presque toutes, à marée haute, ne laissant entre elles que des passes presque impossibles, même à des pratiques. Il y a cinq kilomètres du fond de l'anse à la ligne de basse mer, située d'un côté entre *Beg ar Groas* et Pontusval, et de l'autre vis-à-vis Saint-Eden. La grève est plate et sillonnée dans le milieu de sa longueur par le chenal de Goulven dont les sables mouvants sont assez dangereux. La mer, en quittant sa ligne de station pour venir dans la baie, laisse à droite, derrière elle, la pointe de Pontusval, baigne celle de la Croix (Beg ar Groas) et celle du Menhir, contourne le banc de Péleuse, couvre le marais circulaire de *Cam poullou ar Marec*, effleure le village de Plounéour-Trèz et vient mourir au-dessous du cimetière où reposent les morts de Goulven. — A gauche, elle double la pointe de Saint-Eden, détache quelques-uns de ses flots pour occuper l'anse du Kernic, pousse les autres en avant, longe cette langue de terre qui finit, au nord, Plounévez-Lochrist, passe devant la roche de Farine, le corps-de-garde de Tréflez, jette, en passant, un regard de convoitise à l'enfoncement où se trouvent les ruines de la chapelle du vieux saint Veltroc, et jadis s'incli-

nant à gauche noyait la rivière de Goulven et se lançait à fond de train sur le lais de Tréflez, haletante comme pour arriver au sommet du plateau où s'est huché le village.

En 1823, un homme vint, M. Rousseau, qui résolut de mettre un terme à ce vagabondage excessif de la mer. Il lui dit en paroles de granit : « Tu n'iras plus aussi loin ! »

Elle obéit ou fit semblant d'obéir. Un jour, gonflée par les mille colères une à une amassées en son sein, elle se rue contre l'obstacle maudit élevé pour l'arrêter en sa course depuis si longtemps accoutumée, le renverse, en éparpille les débris. M. Rousseau y perdit beaucoup d'argent, mais rien de cette patience, vertu divine qui console et soutient. Il ne se tint pas pour battu. La digue fut refaite, et solide, cette fois, à défier les plus mauvais vouloirs des flots les plus sauvages de l'immense Océan. La mer la rencontre, chaque jour, une demi-heure après demi-marée : elle s'y heurte sans apparence de grande rancune et se replie sur elle-même en faisant entendre les sourds grondements d'un courroux qui s'appaise ; puis, assouplissant ses ondulations de guerre, elle se retourne à droite et va les mêler aux volutes cadencées qui s'enroulent et se déroulent sous le bourg de Goulven avec de calmes harmonies. — S'avoue-t-elle vaincue, n'aura-t-elle plus de ces retours cruellement offensifs qui déconcertent toutes les prévisions, toutes les espérances. Souvent on l'entend jeter par-dessus la digue de lugubres, de sinistres prédictions. A qui sait la comprendre, elle dit : « Semez, je viendrai faire la moisson ; plantez, plantez vos arbres, je les faucherai comme herbes. Voyez cette grève de Goulven ; elle fut une heureuse et féconde vallée : qui le sait aujourd'hui ? Creusez les bords de son chenal, jadis rivière fertilisante, vous y trouverez des arbres à la

grosseur séculaire : ils sont couchés dans le sable comme dans la poussière du tombeau. Voyez ces roches anguleuses, déchiquetées qui barrent l'ouverture de l'anse. C'étaient, il y a des siècles, de vertes collines placées là comme pour me fermer à tout jamais la porte de la vallée. Elle ne s'ouvre aujourd'hui que pour moi.

Mais laissons la mer épancher ses menaces pourvu qu'elle ne les réalise qu'à la fin des siècles, et rentrons dans la question comme on disait au vieux temps du parlementarisme.

Ce fut donc en 1823 que M. Rousseau résolut de faire une digue pour relier les dunes de Tréflez à la commune de Goulven. Il commença ses travaux dans la première de ces deux communes et dessécha d'abord un lac (le Louch), situé au-dessus du lais de mer. La digue ne fut achevée qu'en 1825 et s'appela digue Rousseau ou de Lannevez. Elle présente une ligne brisée et court du nord-est au sud-est sur une longueur de 500 mètres, et du sud au nord sur une longueur de 50. Sa hauteur, près le pont aqueduc, est de 6 mètres, sa base de 50. Inutile d'ajouter que le niveau du sommet de la digue restant le même d'un bout à l'autre, tandis que le niveau du terrain s'élève à mesure qu'on approche des extrémités, cette hauteur et cette base prennent graduellement des dimensions moindres. La largeur du sommet est constamment de 3 mètres.

Dans le principe, la digue courait d'un bout à l'autre en ligne droite, à partir des terres riveraines de la commune de Goulven jusqu'au rocher de même nom, et de là allait se rattacher aux dunes. La portion de digue qui part du rocher Goulven et se termine à la pointe méridionale des dunes de Tréflez a été construite à la suite d'un sinistre survenu le 14 février 1828 : une marée extraordinaire ayant eu lieu alors avant

l'achèvement complet des ouvrages, ou du moins avant leur consistance suffisante; cette nouvelle direction fut adoptée pour des raisons physiques qui ne sauraient trouver ici leur place. — Les terres closes par cette digue furent appelées Lannevez et Keremma. — Lannevez, terre nouvelle; Keremma, habitation ou terre d'Emma, prénom de Mme Rousseau. Dans l'origine, les deux terres contiguës n'en faisaient qu'une et appartenaient au même propriétaire, M. Louis Rousseau. La partie désignée aujourd'hui sous le nom de Lannevez était un lais de mer, d'environ 150 hectares, formé de terre d'alluvion. —En 1826, prévoyant qu'il lui serait difficile, au moyen de ses ressources personnelles, de mener à bonne fin sa grande entreprise, M. Rousseau forma une Société en commandite qui devait durer dix ans et dont il demeura gérant; mais il n'apporta à la Société que les terrains baignés par la mer, auxquels on donna dès lors le nom de Lannevez, tandis que le nom de Keremma resta exclusivement affecté à la portion de terrain située au-dessus du niveau des plus hautes marées. Elle fut toujours et reste encore la propriété exclusive de M. Rousseau. La vente de la terre de Lannevez, dont partie est en Goulven, partie en Tréflez fut faite, en 1836, à la diligence des liquidateurs (M. Rousseau compris) au profit de M. Télémaque Guilhem, de Brest, qui la revendit quelques mois après à MM. Félix, de Cracquérault, de Plœuc, Teurnier.

Les divers lots de Lannevez offrent, à peu près, les mêmes produits. Presque toutes les plantes potagères y réussissent. Il faut en excepter, jusqu'à présent, l'oignon, du moins cultivé sur une grande échelle. Pour donner une idée de la distribution des cultures à Lannevez, voici comment est réparti le terrain de M. Félix, ancien officier de marine, aujourd'hui habile et courageux agronome. Sa propriété a cent hec-

tares, environ, dont soixante en culture régulière. Le reste consiste en dunes, chemins, terrain non défrichés et cours d'eau. Les soixante hectares sont soumis à l'assolement quadriennal, la moitié en céréales, un quart en trèfle, fourrage, et le dernier quart sous légumes, racines fourragères, pommes de terre, carottes : huit hectares en prairies.

Le dernier quart est réparti comme suit :

Sous pommes de terre.....		3	hectares.
—	Carottes fourrages....	4	—
—	— comestibles..	2	—
—	Fèves (comme fourrage)	2	—
—	Betteraves..........	4	—

Le reste sous divers légumes tels que pois, asperges, artichauts.

M. de Cracquérault est, je crois, celui qui produit le plus de légumes. Les propriétaires de Lannevez, sauf M. de Plœuc, ont peu ou point de fermiers, mais les portions affermées le sont, en général, à un taux plus élevé que sur la terre de M. Rousseau. L'hectare s'y loue de 70 à 80 fr., à Keremma, 50. Il y a plusieurs fermes sur Lannevez, il n'y a que des fermiers sur Keremma. L'étendue de ces fermes en terre arable varie de deux à douze hectares. Une ferme de trois hectares serait d'environ 240 fr. sur Lannevez et de 150 fr. sur Keremma. La journée d'un ouvrier est de 75 à 80 centimes par jour, sans nourriture. Les domestiques à l'année et nourris se louent à raison de 90 à 100 fr. par an.

MM. Félix, de Cracquérault et Silliau, successeur de feu M. Teurnier, font valoir par eux-mêmes.

La terre qui porte aujourd'hui le nom de Keremma était jadis, en partie, couverte par les eaux douces qui dévalaient de la vallée de Lochrist, et qui, retenues par une crète de terrain y formaient un lac d'environ cinquante hectares sur un fond tourbeux : Le

reste consistait en une plaine de sable volant d'environ trois cent hectares, où l'on ne découvrait aucune trace de végétation. Ce sable est composé de débris de coquillages, présentant, comme je l'ai déjà dit ailleurs, un carbonate de chaux presque pur. C'est à lui que doit sa formation une grande étendue de dunes tant à Keremma qu'à Santec près Saint-Pol-de-Léon, à Guissény et sur plusieurs autres points du littoral breton. Ces sables, en raison de leur grain lamelliforme et de leur légèreté sont facilement entraînés par les vents, de sorte que les plantes qu'on y sème et qui commencent à pousser leurs tiges, sont déchaussées et leurs racines mises à nu. Dans d'autres cas, le sable volant poussé par le vent heurte dans sa course la tige de la plante encore tendre, et la fait périr vite par la répétition des coups qu'il lui porte et le grand nombre de lésions qui en résultent. C'est néanmoins dans un pareil sol que le trèfle blanc (trifolium repens) s'est élevé à soixante centimètres en grande culture, que la carotte a atteint des proportions énormes, que la luzerne prospère au point que son défrichement complet y est sinon impossible, du moins difficile. — Le système d'aréniculture suivi à Keremma a fixé cette masse immense de sable provenant de coquillages presque microscopiques, que la mer pousse sur ses rives d'où il s'élève en tourbillons épais pour voler à tous les airs de vent. Cette plaine qui semblait condamnée naguère à une éternelle stérilité présente aujourd'hui des cultures céréales et des pelouses verdoyantes où pâturent de nombreux troupeaux de bêtes à cornes.

Le grain le plus généralement cultivé sur les sables de Keremma est le seigle. Pour peu qu'on fasse charrier par les eaux une légère couche de tourbe sur le sol, il produit de belles récoltes de froment. Le chou cavalier y vient à merveille; il en est de même de la

carotte et du turnep, de l'asperge et du scorsonère. La pomme de terre semble y être à cœur joie et comme dans son terrain natal, car elle y donne des récoltes remarquables par leur abondance et leur excellente qualité. Les limites que par discrétion je dois imposer à mon travail afin que chacun ait place en l'annuaire ne me permettent pas d'énumérer ici toutes les plantes de l'agriculture et de l'horticulture auxquelles ce sol calcaire est si favorable. Je me contenterai de faire observer que s'il en est qui n'y réussissent pas trop lorsque le sable est privé d'amendement, il n'en est, pour ainsi dire pas, qui n'y prospèrent particulièrement par l'application de la tourbe et par l'introduction de l'eau de mer. Il est même vrai de dire qu'on n'y obtient de beau trèfle et de volumineux panais qu'en amendant avec le sel marin. — La terre de Keremma n'est pas régie en grande exploitation. La contrée environnante est généralement soumise au système de petite culture, et je pense que M. Rousseau n'a pas cru devoir lutter contre les mœurs agricoles du pays. Il loue sa terre à de petits fermiers qui se sont fait, à la longue, d'assez bonnes méthodes de culture sans pourtant avoir adopté un assolement fixe.

Le sol, une fois mis en culture, ne s'y repose jamais et donne presque tous les ans deux récoltes différentes, soit que l'on cultive simultanément ou successivement. Les choux cavaliers sont plantés dans les seigles dès le mois de mars; ils ne prennent un certain accroissement qu'après la moisson faite. Les carottes sont quelquefois ensemencées dans le grain ou dans le lin, tandis que les turneps et le trèfle incarnat sont semés seulement après l'enlèvement de la récolte céréale. — Les plantes fourragères qui prospèrent le mieux dans les sables de Keremma sont le trèfle rampant (trifolium repens), le lotier corniculé (lotus cor-

niculatus), la lupuline (mediargo lupulina), la petite pimprenelle (poterium sanguisorba), la fétuque des brebis (festuca ovina). Ces plantes et quelques autres composent, en grande partie, le pâturage de la plaine qui n'est pas livrée à la culture céréale. Quant à la portion de cette propriété jadis couverte d'eau douce, elle est maintenant convertie en prairies assez médiocres et tardives, ce qui peut être attribué à la nature tourbeuse de leur fond. Quelques parties soumises à l'irrigation sont excellentes. Une grande portion de l'ancien lac (Louch) présente aujourd'hui un parc d'agrément où prospèrent à merveille presque toutes les essences forestières. Il s'y trouve aussi des clos cultitivés en céréales et soumis à la règle commune de l'agriculture. Enfin cette terre, il y a peu d'années sol sans nom, sans but, sans vie, participe maintenant à tout le luxe, à toute la poésie de la nature et donne du travail et du pain à bon nombre de familles agricoles. — Elle n'a pas encore atteint, il s'en faut, tout le développement dont elle est susceptible dans ses aptitudes céréales et légumières, mais en la voyant on peut facilement se convaincre qu'elle ne tardera pas à l'atteindre.

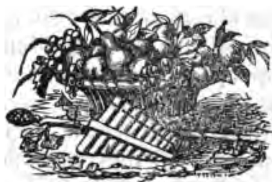


TABLE GÉNÉRALE.